


SEAL OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LET THERE BE LIGHT
1868

Anleitung
zur
Kenntniß und Anpflanzung
des
besten Obstes
für
das nördliche Deutschland.

Nebst
Beiträgen zur Pomologie überhaupt,

von

J. G. C. Oberdieck,

Superintendenten zu Nienburg an der Weser, Mitgliede der landwirthschaftlichen Gesellschaft zu Celle, auch Ehrenmitgliede der Societäten für Gartenbau und Pomologie zu Hannover, Braunschweig, Altenburg, Gotha, Meiningen, Coburg, Prag, Neustadt an der Haardt und Frauendorf.

Regensburg, 1852.

Verlag von G. Joseph Manz.

Seiner Wohlgeboren

dem Herrn

Apotheker Dr. Liegel zu Braunau a/J.,

dem

hochverdienten Begründer fester pomologischer Kenntnisse
auch in der Classe der Pflaumen,

widmet diese Schrift

in aufrichtiger und dankbarer Verehrung

der Verfasser.

Wenn ich schon jetzt mit einer etwas ausführlicheren Beurtheilung einer beträchtlicheren Anzahl der gegenwärtig in Deutschland vorhandenen Obstsorten, hinsichtlich ihrer Güte und Brauchbarkeit für die nördlichen Gegenden unsers lieben deutschen Vaterlandes hervortrete, welche ich an sich gern bis zu noch umfassenderen Erfahrungen zurückgehalten hätte, so geschieht es, theils um vielfältigen und wiederholten Anforderungen pomologischer Freunde und für das Gemeinwohl sich interessirender Personen zu genügen, meine seit 1824 auf dem Felde der Pomologie gesammelten Erfahrungen zum allgemeinen Nutzen bekannt zu machen; theils weil ich selbst die Ueberzeugung hege, daß auch das noch Unvollendete, wenn es nur, so weit es gegeben wird, auf möglichst sicheren und genügenden Erfahrungen beruht, für das Publikum jetzt schon namhaften Werth haben könne, da bisher im nördlichen Deutschlande noch kein Pomolog seine Erfahrungen bekannt gemacht hat, sondern die in einigen Gartenschriften enthaltenen Anweisungen, welches Obst man vorzüglich pflanzen möge, sich nur auf die Urtheile der berühmteren, bisher im südlichen Deutschlande beobachtenden Pomologen, namentlich des verstorbenen Geheimen Raths Diel in Dietz an der Lahn, des gleichfalls zu früh verstorbenen Freiherrn Truchseß zu Bettenburg und des noch rüstig wir-

kenden Herrn Dr. Liegel zu Braunau am Inn beziehen*), und daher nicht selten Früchte als schätzbar anpreisen, die zwar im südlichen Deutschlande den ihnen beigelegten Werth größtentheils haben, (Berichtigungen haben die Pomologen in neuerer Zeit auch da mehrfältig nöthig gefunden,) jedoch in unseren kälteren Gegenden sich schon merklich anders herausstellen. — Wenn man vor zwanzig Jahren bei uns noch großes Bedenken trug, die vielen neuerdings durch Kernsaaten gewonnenen, und überhaupt unter deutschen, von den obgedachten Pomologen ihnen beigelegten Namen auch bei uns einwandernden Früchte anzupflanzen, weil sie für unser Klima nicht passen möchten, und die meisten Baumschulen daher noch lange die hergebrachten französischen Obstnamen beibehielten, wenn gleich diese unwissenschaftlich, zum Theil selbst völlig unrichtig waren, auch Niemand nach derartigen Obstcatalogen selbst wählen und zweckmäßig anpflanzen konnte, so sind doch nach und nach so viele treffliche neuere Früchte, die die alten französischen Sorten an Güte

*) Nur die vor etwa 25 Jahren erschienenen Reichenbach'schen Obstkörbe, eine kleine, etwa einen Bogen starke Broschüre, enthalten eigene, doch häufig zu vortheilhafte Urtheile; selbst das sonst gute Dietrichsche Handbuch der Pomologie ist, bis auf wenige eigene Beobachtungen, (hauptsächlich nur bei den Kirschen,) nur eine brauchbare Compilation aus den Schriften anderer Pomologen des In- und Auslandes, und treffen seine Urtheile über das Obst daher bei uns gar häufig nicht zu. — Theils haben aber auch manche im südlichen Deutschlande erschienene Anweisungen, welches Obst man pflanzen möge, wenigstens für die Wissenschaft den Mangel, daß sie meist nur die Urtheile der obgedachten Pomologen, für das größere Publikum in kürzeren, wohlfeilen Schriften, wiedergeben, wenigstens nicht bemerklich machen, was sie nach fremdem Urtheile oder eigener Erfahrung aussagen.

größtentheils übertreffen, auch in unsern nördlichen Gegenden bekannt geworden, daß überall größeres Verlangen nach den vielen, jetzt zusammengebrachten, trefflichen Obstfrüchten entstanden ist, und auch unter den vorhandenen Baumschulen die Mehrzahl den alten Sauerteig schon völlig ausgekehrt hat, und nur richtig benannte, aus möglichst sicherer Quelle bezogene Obstsorten anzuziehen sucht, ja die frühere Aermlichkeit der Cataloge nicht selten in das Gegentheil umgeschlagen ist, daß nun der Catalog mit vielen hundert Obstnamen prangt, — je mehr, je besser, da dies ja imponirt, und nach einer Schwäche unserer Zeit, am ersten Käufer anlockt, — und nicht selten auch viel Untaugliches mit aufgenommen ist. Da kann die Bekanntmachung meiner Erfahrungen immerhin von Werth sein, wenn gleich ich bis jetzt kaum über die Hälfte der in meinem Besitze befindlichen Obstsorten ein genügendes Urtheil abzugeben vermag, da sie dazu beitragen kann, bei Baumschuleninhabern und Obstpflanzern manche Mißgriffe zu verhüten. Wohl sind es nur die Früchte meiner Erholungsstunden von zahlreichen Amtsgeschäften, die ich hier gebe; doch sollen sie, wie ich hoffe, darum an Werth nicht verlieren, da auch das, was ich zur Erholung vornehme, mich nur dann mehr befriedigt, wenn irgend etwas, auch für Andere Nützliches, dabei herauskommt, so daß ich ohne Sorgfalt nicht arbeitete; und wo, wie in der Mehrzahl der Fall sein wird, mein Urtheil mit dem Urtheile südlicherer Pomologen übereinstimmt, kann es um so mehr schon Gewißheit geben, daß wir für unsere Gegenden Zweckmäßiges anziehen. Wo im Verlauf dieser Schrift bei einer von den obgedachten Pomologen beschriebenen Frucht nicht das Gegentheil kurz bemerkt ist, ist allemal anzunehmen, daß mein Urtheil mit

den Angaben derselben im Wesentlichen übereinstimme; nur werde ich es noch etwas bestimmter zu begründen suchen, als z. B. Diel in seinem „Systematischen Verzeichnisse der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten“ gethan hat, damit die Wahl des Pflanzers um so mehr geleitet werden möge, und werde ich zugleich, wo ich nicht nach eigenen Beobachtungen urtheile, das Gesagte immer kurz als ein fremdes Urtheil bezeichnen. — Nach meinem Wunsche sollten diese Blätter, denen, wenn sie Beifall finden und Gott ferner Leben und Gesundheit giebt, wohl eine Fortsetzung folgt, zunächst eine möglichst wohlfeile und leicht übersichtliche Anleitung für das Publikum enthalten, mit welchen Obstsorten hauptsächlich wir unsere Gärten, Landstraßen, und hoffentlich bald auch Felder, im nördlichen Deutschlande bepflanzen mögen; zugleich aber wird sich von selbst Gelegenheit zu mancher, zunächst nur Pomologen interessirenden Bemerkung ergeben, und hoffe ich, daß auch für Pomologen diese Blätter nicht ohne Werth bleiben sollen, in welcher Hinsicht ich meine Bemerkungen, ohne den Vorwurf zu großer Umständlichkeit zu fürchten, oft sehr speciell, nach Boden, Standort eines Baumes und andern Umständen gegeben habe, da derartige Angaben allein die Wissenschaft mit einiger Sicherheit weiter führen können, und ohne sie das Gesagte meistens nur eine unbegründete Behauptung bleibt, woran das Gartenwesen überhaupt noch immer bis zum Uebermaße leidet. Vielleicht veranlassen diese Blätter andere in unseren Gegenden forschende Pomologen, ihre Erfahrungen gleichfalls mitzutheilen, oder wecken bei Manchem die Lust, die vorhandenen Obstfrüchte nochmals, und etwa in anderem Boden, kritisch durchzuprüfen, und würde ich dies als einen hauptsächlichen Nutzen

meiner Schrift betrachten, da nur ein vielseitiges Urtheil aus mehreren Gegenden und verschiedenem Boden, ein völlig entscheidendes Urtheil abgeben kann. Vor der Hand muß, was ich gebe, als das Brauchbarste für die diesseitige Hälfte unsers Vaterlandes betrachtet werden, und glaube ich, daß das von mir abgegebene Urtheil sich so ziemlich bis hinauf zur Ost- und Nordsee bestätigt finden, und anderntheils etwa bis Göttingen und Cassel gelten werde*);

*) Zur näheren Bestimmung des Klima's unserer Gegenden will ich die durchschnittliche Jahreswärme und einige andere Data, so gut ich sie habe erfahren können, mit angeben. Man kann als Durchschnittspunkt unserer nördlichen Gegenden Hannover oder Berlin ansehen, also den 52. bis 53. Breitengrad. Was Lüneburg, Lübeck ꝛc. weiter nördlich liegen, gleicht so ziemlich die geringere Höhe über dem Meere und der Einfluß der Seeluft aus; doch habe ich bei Reisen von Lüneburg nach Hannover, und Hannover nach Göttingen im beginnenden Frühlinge, oder durch die Reifzeit der ersten Kirschen, wohl bemerkt, daß die Vegetation in Hannover gegen Lüneburg um zwei bis drei Tage voran war, und eben so viel wieder in Göttingen gegen Hannover. Nach Mittheilungen im Hannoverschen Magazine von 1835 ist die mittlere Jahreswärme für Berlin + 7¼ ° Reaum., für Hannover 7¼ ° (nach andern Notizen beträgt die Durchschnittswärme zu Berlin 8,6 ° Cels. = 6,9 ° Reaum.); ferner die Durchschnittswärme der drei Frühlingsmonate + 6,4 ° oder + 6,7 °; die durchschnittliche Sommerwärme + 13,8 ° oder + 14 °; die durchschnittliche Herbstwärme + 7 ° oder 7,3 °. Die Meereshöhe von Berlin beträgt 119¾ Pariser Fuß. Es scheint aber, daß der Einfluß des Klima's nach solchen Angaben nicht allein und ausreichend beurtheilt und verglichen werden kann, und die Erfahrung an den Gewächsen entscheidendere Resultate geben muß. Bei München z. B. ist die durchschnittliche Jahreswärme (nach Mittheilungen im Berichte des Thüringer Gartenbauvereins von 18⁴⁄₅, p. 53) nur + 8,8 ° Cels., und wäre darnach noch geringer, als die von Berlin. Nach Angaben der Pfälzischen Gartenzei-

südlicher hinauf, z. B. schon bei Dresden, wird das Klima für manche Obstfrucht schon beträchtlich günstiger, als hier.

Meine Bestrebungen bei meinen pomologischen Forschungen, die, wenn gleich mühsam, mir doch manches wahre Vergnügen gewährten und mir in einer an Naturschönheiten ziemlich armen Gegend die Langeweile manches

---

tung von 1845 ist, nach einem 25jährigen Durchschnitte, zu Neustadt an der Haardt die durchschnittliche Jahreswärme + 8¾ °, die vom April + 8¼, vom Mai + 12½, Juni + 14½, Juli + 15¾, August + 15⅓, September + 12¼, Oktober + 8½. Zu Prag ist, nach brieflichen Mittheilungen des Herrn Freiherrn v. Trauttenberg, bei einer Polhöhe von 50° und Seehöhe von 564 Wiener Fußen, die durchschnittliche Jahreswärme 7½ ° Reaum. Es erhellet, daß die Unterschiede so groß nicht sind, als der wirkliche Einfluß des Klima's auf die Obstfrüchte erfahrungsmäßig sich herausstellt; etwas mehr Resultat würde vielleicht sich ergeben, wenn man nur die Durchschnittswärme aus den verschiedenen Monaten vom März bis November gegen einander stellte. Vor der Hand wird man sich mehr auf die Resultate längerjähriger Beobachtungen an den Obstfrüchten verlassen müssen. Nur werden wir dabei noch genauer, als einzeln bisher geschah und sich thun ließ, scheiden müssen, was der Boden und was das Klima wirkt. Wenn, um ein Beispiel anzuführen, Hr. Dr. Liegel sagt (Frauendorfer Blätter, 1846, p. 228), daß selbst schon die Beurré blanc für das dortige Klima hochstämmig nicht passe, steinig werde, Eisenmale bekomme und klein bleibe, so liegen diese Fehler der Beurré blanc nach meinen mehrfältigen Erfahrungen nur am Boden, und finden sich z. B. in meinem sandigeren Garten vor der Stadt gerade eben so, während in meinem Garten in der Stadt ich gute, vollkommene Früchte erhalte, die nur in nassen Jahren etwas fleckig sind, noch schönere und größere aber in Sulingen auf Unterlage von Quitte erhielt, und überhaupt im guten Boden bei uns diese Frucht ihre gehörige Güte überall zeigt, während doch gewiß unser Klima noch weniger warm ist, als das von Braunau.

Gesundheitsspazierganges ersparten, gingen von vornherein dahin, unter der großen Zahl der jetzt vorhandenen schätzbaren Obstsorten, und der fast eben so großen der neuerdings ohne hinlänglichen Grund angepriesenen und in's Publikum gebrachten, dasjenige herauszufinden, was für unsere Gegenden das Brauchbarste sein möchte, und zugleich in seinen Kennzeichen und Eigenschaften so verschieden sich herausstellte, daß, wenn demnächst ein so herausgefundenes Sortiment von höchstens 200 Apfelsorten, eben so viel Birnen und halb so viel Kirschen und Pflaumen zur weiteren Verbreitung in unsern Gegenden allein beibehalten würde, jeder Gartenfreund und Obstpflanzer im Stande sein möchte, nach einem Buche, das die Beschreibungen dieser Obstsorten enthielte, leicht zu beurtheilen, ob er in einem erhaltenen Stamme die rechte Sorte besitze. Denn nur erst dann, wenn unter dem übergroßen Reichthume der von den Pomologen seit fünfzig Jahren zusammengebrachten Obstsorten für jede Gegend das Brauchbarste herausgefunden ist, und zugleich von allen zu ähnlichen, oder in Geschmack und Brauchbarkeit ganz gleichen Sorten (wie viele finden sich deren!) möglichst nur eine beibehalten ist, kann ausgebreitetere Obstkenntniß und mit ihr ein rationell betriebener, den möglichst größten Nutzen gebender Obstbau allgemeiner werden, während jetzt die vielen Sorten noch mehr verwirren, als nützen. Ich habe mir zu diesen mir vorliegenden Zwecken, mit welchen ich noch den einer weiteren Verbreitung guter und richtig benannter Obstsorten in Pfropfreisern zu geringen Preisen verband, nicht bloß bisher zahlreiche Obstsorten aus möglichst sicheren Quellen, namentlich von Diel, verschafft [leider starb der Mann auch für mich zu früh, und würde mir manche Mühe er-

spart worden sein, wenn ich auch nur noch die zuletzt erbetenen 200 Sorten von ihm selbst erhalten hätte]*), sondern sparte auch keine Sorgfalt, um die bezogenen Obstarten in meiner Baumschule ohne alle Verwechslung fortzupflanzen und auf sogenannten Probebäumen anzubringen, um durch deren Hülfe die Früchte richtig kennen zu lernen. Eine strenge Ordnung in der Baumschule suchte ich dadurch zu erhalten, daß ich alle Pfropfreiser selbst schnitt, sie auf angebundenen, mit Oelfarbe angestrichenen Hölzchen mit Namen, nicht mit Nummern bezeichnete, nur das mechanische Veredeln Andern in meiner Gegenwart über-

*) Nach Diels Tode erhielt ich, was ich hier dankend erwähne, richtig benannte und wenig Verwechselungen ergebende Pfropfreiser von Dielschen Obstsorten vorzüglich von Herrn Kanzleidirector Bödiker in Meppen (einem Freunde des jüngeren Diel), Herrn Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, Herrn Finanzdirector v. Flotow in Dresden, Herrn Gewerbscommissär Bornmüller in Suhl und Herrn Dr. Liegel, von dem ich auch den größten Theil seiner schätzbaren Pflaumensorten direct erhielt, die mit gleicher Sorgfalt, als die von Diel erhaltenen Pfropfreiser, expedirt sind. Von der Societät in Meiningen erhielt ich viele richtig benannte Kirschensorten, die nach Truchseß Tode schwer zu erhalten sind. Herr Finanzdirector v. Flotow und Herr Pfarrer Urbanek zu Majthény in Ungarn versahen mich mit vielen neueren Obstsorten, die nach und nach auch schon tragen. — Am schlimmsten ging es mir mit Reisern aus Dietrichs in Gotha Baumschule, unter denen ich nur etwa die 3te Sorte bisher ächt finde, in welche Klage auch Andere einstimmen, und was theils daher rühren wird, daß Dietrich selbst seine meisten Obstsorten noch nicht kannte, und die Reiser aus unsicheren Quellen bezog. Wo im Verlaufe dieser Schrift eine Obstsorte vorkommt, deren Reis ich nicht von Diel, und bei Pflaumen von Liegel direct erhielt, werde ich die Quelle immer angeben.

ließ, die das Reis mit dem Namen dem veredelten Stamme wieder beistecken mußten, die einzelnen Reihen in den Baumschulenquartieren nicht breiter als zu 4 bis 6 Stämmen machte, jeden Stamm sorgfältig, und selbst mit Bezeichnung, woher das Reis genommen sei, in mein Baumschulenverzeichniß, außerdem aber auch nach dem das Quartier bezeichnenden Buchstaben und der Reihe darin, in ein alphabetisches Register aller meiner Sorten eintrug, so daß ich z. B. durch die dem Namen beigesetzte Bezeichnung **A** 3, **R** 10 ꝛc. gleich jeden Baum in der Baumschule finden kann; wobei zur Erleichterung raschen Nachschlagens dieses Register auf jedem Blatte am Rande, in herablaufender Reihe mit einem dünnen, aber doch noch hinreichend haltbaren, zolllangen Holzstückchen beklebt und auf dessen überstehendem, mit Oelfarbe angestrichenen Theile auf beiden Seiten die erste und letzte Sorte der Seite bezeichnet ist; und außerdem jeden ausgegangenen oder herausgenommenen Baum in beiden Verzeichnissen gleich strich, was mit jährlich etwa veredelten 500 bis 600 Stämmen sich ausführen ließ, in größeren Baumschulen aber schwer thunlich wäre. Meine nun schon zum dritten Male angefertigten Probebäume und gemachten Anpflanzungen, die mit höchst wenigen einzelnen Ausnahmen, unter demselben Namen immer dieselbe Sorte liefern, zeigen, daß es mir gelungen ist, genaue Ordnung zu erhalten. Was aber die Probebäume anbelangt, so habe ich mich über dieselben weiter verbreitet in einer kleinen Schrift: „Die Probe- oder Sortenbäume, als leichtestes und bestes Mittel, sich in kurzer Zeit umfassende pomologische Kenntnisse zu erwerben; Hannover, Hahnsche Hofbuchhandlung, 1844, Preis 8 ggr.," die mehrmals beifällig recensirt ist, und mir nicht wenige po-

mologische Freunde und Gönner in den verschiedensten Gegenden von Deutschland, ja selbst über Deutschlands Grenzen hinaus zu Wege brachte. Wer diese Schrift gelesen hat, und noch mehr, wer solche Probebäume, die schon ziemlich verbreitet sind, bei mir und Andern tragen sah, die nicht selten an einem Probezweige 2 bis 4 Dutzend guter Früchte von einer Sorte zur Reife brachten, wird überzeugt sein, daß man schon auf diesem Wege in den Stand gesetzt werde, ein genaueres Urtheil über Aechtheit, Güte und Brauchbarkeit einer Obstsorte abzugeben, ja daß man durch das nahe Beieinandersein vieler Sorten, deren Ein Stamm, je nach seiner Größe 100 bis 300 trägt, ferner durch das Anbringen auf derselben Unterlage und in gleicher Besonnung, mehrere Resultate gewinnt und Beobachtungen machen kann, die in großen Musterpflanzungen mit weit größerer Schwierigkeit oder gar nicht zu machen sind. Ich konnte namentlich dadurch gar manche von Diel nicht bemerkte Identitäten unter Früchten auffinden, deren ich schon mehrere in der obgedachten kleinen Schrift anzeigte, die einzeln zwar noch Widerspruch fanden, denen aber gegenwärtig so ziemlich alle Pomologen, mit denen ich correspondirte, beigetreten sind. Gar Manches sah ich auch schon öfter in angepflanzten Hochstämmen tragen, die auch hier wieder in meinen und einiger Freunde Gärten in ziemlicher Anzahl untergebracht sind, und so oft ich Früchte von einer Sorte hatte, denen ich gleich beim Brechen einen Zettel mit Namen und Datum des Pflückens beilegte, wurden diese hinsichtlich ihrer Uebereinstimmung mit der davon durch Pomologen entworfenen Beschreibung, so wie ihrer Güte und Brauchbarkeit für unsere Gegend genau geprüft, wo noch keine Beschreibung sich fand, eine solche entworfen,

und das Alles, nebst Reifzeit und richtigster Pflückezeit, in eigenen alphabetischen Catalogen so lange genau registrirt, bis ich glaubte, über Aechtheit und Brauchbarkeit einer vorliegenden Sorte hinreichend entschieden zu sein. Ich würde dabei in meinen Forschungen schon beträchtlich weiter gekommen sein, als es jetzt der Fall ist, wenn nicht eine zweimalige Versetzung (von Bardowick nach Sulingen und dann hieher), so wie ungewöhnliche Ungunst der Witterung für den Obstbau in den letzten zwölf Jahren — (noch 1848 und 1849 zerstörten Hitze im Juni und spätere Dürre die reichste, schon angesetzte Obsterndte, und nahm 1850 der späte, scharfe Märzfrost vor der Stadt fast alle Blüthen, so wie im Garten in der Stadt die heißen Junitage kaum ein Drittel der schon zahlreich wachsenden jungen Früchte sitzen ließen) — mich öfter hindernd aufgehalten hätten. Wer es außerdem aus eigener Erfahrung weiß, mit wie vieler Mühe es oft verknüpft ist, über Aechtheit einer Obstsorte, ihre rechte Reifzeit, ihre etwaige Identität mit andern ähnlichen Varietäten ein einigermaßen sicheres Urtheil zu fällen, wie schwer es nach Diels und anderer Pomologen Tode hält, manche Obstsorte ächt zu erhalten, (namentlich sind, wie es scheint, manche Truchseßische Sorten, ja selbst manche Diel'sche, schon ganz verschollen), wie man nach jahrelangem Warten oft die unangenehme Erfahrung macht, alle Mühe auf eine gänzlich falsche Sorte verwandt zu haben, und mit derselben dann auf gut Glück, ob man sie richtiger erhalten habe, wieder von vorn anfangen, oder, um sicherer zu gehen, sie aus verschiedenen Quellen beziehen und so mehrere Sorten, statt einer pflegen muß, der wird auch das, was ich jetzt als bei mir feststehende Erfahrung geben kann, nicht unbeträchtlich finden.

Am schwächsten bleiben meine Erfahrungen noch hinsichtlich des für eine jede Sorte paßlichsten Bodens, so wie in der Frage, welche von mehreren ähnlichen Sorten, die sämmtlich sich gut und tragbar zeigten, noch wieder die beste und ergiebigste sein möge. Manche derartige Erfahrungen konnte ich zwar gerade dadurch machen, daß ich bisher schon an drei verschiedenen Orten und meistens in für den Obstbau sehr ungünstigen Jahren und theils auch Boden, beobachtete, so daß sich annehmen läßt, daß, was auch da sich gut und tragbar zeigte, diesen Ruhm wohl überall verdienen werde. Doch war, manche Beobachtungen abgerechnet, die ich auch im schweren Boden der Elbmarsch und bei Hannover machen konnte, der Boden meiner Obstpflanzungen, sowohl in Bardowick als in Sulingen und hier, sich im Ganzen ähnlich, ein leichter, tief gehender, theils guter schwarzer Boden mit Sandunterlage, theils überhaupt mehr sandiger Heidboden, ohne Beimischung von Lehm oder schwerer Erde, größtentheils mehr trocken als feucht. In Sulingen hatten die Gärten mehr feuchten, oben schwarzen, theils mit etwas Moorerde vermengten, an Wiesen angrenzenden Boden, in welchem die Süßkirsche nur an den höheren Stellen fortkam, und hier bei Nienburg herrscht durchschnittlich sehr trockner Grund vor, in welchem die in Sulingen üppig wachsende Pflaume größtentheils nur spärlich, und selbst der Apfelbaum, namentlich auf Unterlage des Johannisstammes, nicht recht freudig mehr wächst. Doch finden sich hier auch einzelne, ein Weniges lehmhaltige, mehr kaltgründige Stellen, wohin einer meiner Gärten vor der Stadt gehört; so wie auch guter, leichter, theils frischer, theils etwas feuchterer Boden wieder in den umfangreichen Gärten von ein paar in der Nähe wohnenden Freunden

(auf dem Amte Wölpe und der Domäne Schäferhof) vorhanden ist. Vor allen Dingen wäre daher für unsere nördlichen Gegenden noch eine Durchprüfung der verschiedenen Obstsorten auch in schwerem Boden nöthig. Ich werde, so viel thunlich, auch in solchem Boden weitere Beobachtungen zu sammeln suchen, und vielleicht begünstigt mich dabei die nun vollendete Eisenbahn; doch sind auch in feuchterem Boden bisher lange nicht alle mir jetzt bekannten Obstsorten beobachtet, und ich wiederhole es, ein allseitig entscheidendes Resultat können nur die Bemühungen mehrerer, mit umsichtiger Sorgfalt in verschiedenen Gegenden forschender Pomologen, so wie, was die Frage nach den unter mehreren guten Früchten, noch wieder einträglichsten Varietäten und deren Brauchbarkeit zu manchen ökonomischen Benutzungen im Großen betrifft, nur die Anlage von größeren Musterpflanzungen, wie ich sie öfter empfohlen habe, uns geben, und möchte doch zu Beiden, sowohl von Privaten, die Platz und Gelegenheit dazu haben, als auch, was die Musterpflanzungen betrifft, von den Regierungen immer mehr Anstalt gemacht werden! dies würde ein vorzüglicher dem Lande erzeigter Dienst sein.

In unserm Königreiche sind mir nur sehr wenige Männer bekannt, die sich mit der Pomologie befassen, obgleich diese Beschäftigung gewiß Manchem wahres Vergnügen, und mehr Vergnügen, als die so verbreitete Blumenzucht gewähren würde und zugleich für das Vaterland wahren Nutzen brächte. — Wohl läßt sich voraussehen, daß die Urtheile verschiedener Beobachter niemals in allen Stücken übereinstimmend ausfallen werden, da auf das Urtheil über Wohlgeschmack und Güte einer Fruchtart die individuelle Neigung und Ansicht des Beobachters immerhin

einigen, nie ganz zu entfernenden Einfluß haben wird; zu geschweigen, daß nicht selten auch vorschnell, nach einmaligen Früchten oder nicht Statt gehabter rechter Pflückezeit geurtheilt wird*), auch manche Personen sich darin gefallen, den Urtheilen Anderer zu opponiren; aber wenn wir bisher gar nicht selten auch die Urtheile der umsichtigsten und mit Sorgfalt forschenden Pomologen über manche Fruchtart sehr verschieden finden, der Eine ihre Güte und Tragbarkeit rühmt, der Andere Beides tadelt, so muß uns das wohl überzeugen, daß unerachtet der ernstlichsten Anstrengungen mancher wackeren Männer in neuerer Zeit, die Pomologie in mehreren ihrer Haupt-

*) So glaube ich z. B., daß der treffliche Schmidtberger, dem wir so manche genaue Beobachtung über die den Obstbäumen schädlichen Insecten in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht verdanken, in seinen über mancherlei Obstsorten abgegebenen Urtheilen theilweise zu vorschnell gewesen sei. Er sagt, und gewiß mit Recht, daß das Klima von St. Florian dem von Brüssel wenig nachgebe, und behauptet doch, daß die Soulers, Chaumontel, Virgouleuse dort, auch spät gepflückt, fast stets welkten, auch die Beurré blanc selten eher, als vierzehn Tage vor Michaelis gebrochen werden dürfe. Er kann dabei wohl nur nach kalten oder zu trockenen Jahren geurtheilt haben; selbst hier muß die Beurré blanc, wenn sie nicht schnell moll werden soll, fast stets Michaelis oder höchstens einige Tage später gebrochen werden, und Virgouleuse und Chaumontel welken selbst hier in irgend warmen Jahren bei spätem Brechen nicht. Eben so meint er, daß die neuen Birnsorten von v. Mons leicht durch Frost litten, wovon ich in der großen Mehrzahl schon zwei Mal das Gegentheil fand. Vielleicht war sein feuchter Boden nur Anlaß des Frostschadens; wie es überhaupt mißlich ist, nach einzelnen beschädigten Stämmen über geringe Härte einer Sorte gegen den Frost zu urtheilen, da sehr oft die Einwirkung des Frostes sehr lokal und, wie man sagt, strichweise ist.

fragen — wohin namentlich der Einfluß gehört, den Boden, Standort und Unterlage auf eine Fruchtart haben — über ihre Kindheit noch nicht hinausgeschritten ist. Wie könnte es auch anders sein; ist doch bisher Obstkenntniß so sehr wenig verbreitet gewesen, und haben wir doch namentlich erst seit kurzer Zeit angefangen, in pomologischen Schriften so ziemlich Eine Sprache zu reden! Genauere und sicherere Sortenkenntniß datirt sich erst von den Bemühungen der Eingangs genannten Pomologen (selbst Christ und Sickler beobachteten noch zu voreilig, ohne gehörige Prüfung und Sichtung, und haben dadurch für richtige Sortenkenntniß wenig genützt); — und während man in früherer Zeit vielleicht wohl in der Hälfte der Fälle annehmen mag, daß, wenn mehrere Pomologen von derselben Frucht, dem Namen nach, redeten, ihre Aussagen sich doch auf ganz verschiedene Früchte bezogen, steht leider Gefahr einer neuen Sprachverwirrung jetzt schon wieder bevor, da bei der vorhandenen großen Zahl allzu ähnlicher Obstsorten es nach bloßen Beschreibungen, und wenn man nicht seine Sorten von einem zuverlässigen Gewährsmanne bezog, gar schwer ist, sicher zu wissen, ob man auch wirklich dieselbe Obstsorte, die ein Anderer unter einem gewissen Namen meinte, vor Augen habe. Ja, da die neu einwandernden Götter nicht wenige der alten Titanen, und wären es auch Engl. Goldpepping und St. Germain, überwunden oder doch mehr in den Hintergrund gestellt haben, ist gar manche frühere, mit Mühe gesammelte Erfahrung jetzt nutzlos geworden, und fangen wir mit den Beobachtungen bei den neueren, besseren Sorten von vorn an. Aber, das Alles abgerechnet, findet man doch auch in gar manchen Fällen die Urtheile umsichtiger Pomologen, wo man gewiß an-

nehmen darf, daß sie unter demselben Namen auch dieselbe Frucht vor Augen hatten, hinsichtlich ihrer Angaben über Güte und Tragbarkeit einer Sorte, oft so verschieden, daß man wohl glauben mag, daß wir den Einfluß lange noch nicht genau genug kennen und bisher oft zu gering angeschlagen haben, den Boden, Standort und theils auch die Unterlage auf Güte und Tragbarkeit einer Frucht ausüben. Zum Glück finden sich schon nicht wenige Früchte, die, weil die Urtheile in sehr verschiedenen Gegenden wohnender Pomologen über sie immer gleich lobpreisend lauten, sich für Boden, Unterlage und selbst Klima wenig empfindlich zeigen, und diese werden sich zur allgemeinen Verbreitung und Anpflanzung ganz vorzüglich eignen. Aber gar manche Frucht kennen wir doch auch schon, die zu ihrer Güte durchaus einen gewissen, ihr zusagenden Boden verlangt, ja manche, die hauptsächlich nur in ihrer Heimath, wie z. B. die Dolaner Zwetsche (ähnliche Erfahrungen liefern ja auch die Märkische Rübe, Dortmunder Kartoffel 2c.), ihre wahre Güte haben. Wo ich selbst Erfahrungen der hier fraglichen Art machte, werde ich sie im Verlaufe der Schrift stets genau anmerken; doch mag es nicht unzweckmäßig sein, gleich hier einige auffallende Erfahrungen über den Einfluß des Bodens und Standortes auf manche Obstfrüchte anzuführen, da dies vielleicht auch Andere zu Beobachtungen anreizt, und zeigt, daß man den Kreis der erforderlichen Wahrnehmungen längst noch nicht als geschlossen betrachten darf. — In meinem jetzigen Garten beim Hause in der Stadt, der trockenen, aber guten und fruchtbaren, oben schwarzen, bei Regenwetter selbst scheinbar feuchten, tiefer unten mehr sandigen, auch eben nicht schlechten Boden hat, Gurken, Sellerie, Kürbisse zu ziemlicher Perfection bringt,

dagegen die Blüthen der Erdbeeren, (die Monatserdbeere ausgenommen,) nur sehr einzelne oder gar keine Früchte ansetzen läßt, und nach einer dunklen, nicht recht wahrscheinlichen Tradition früheres Flußbette der Aue gewesen sein soll, wächst die Pflaume im Allgemeinen nur spärlich, (die Hauszwetsche bringt fast immer nur kleine oder mittelgroße Früchte von geringem Werthe,) die Aprikose, auf Pflaume veredelt, stark und mit den trefflichsten Früchten, die Pfirsche auf gleicher Unterlage oder auch auf dem Pfirschenwildlinge dagegen ganz und gar nicht, so daß mir 6 bis 8 bisher angepflanzte Pfirschbäume nicht nur gar nicht größer wurden, sondern nach und nach abstarben, während zwei sogleich rasch wieder wuchsen, als ich sie herausnahm und nach der eine halbe Stunde entfernten Domäne Schäferhof gab, auch drei Pfirschenbäume jetzt in meinem Garten gut wachsen, nachdem ich an die betreffenden Stellen einige 20 Fuder ganz andere Erde (halb Marscherde) habe bringen lassen. Der Birnbaum wächst im Garten im Allgemeinen freudig, die Sauerkirsche auch, aber gegen alle Analogie durchaus wieder nicht die Süßkirsche, (so auch in ein paar Rebengärten,) von der 6 bis 8 angesetzte kräftige Stämme zwar nicht starben, aber auch gar nicht weiter kamen, bis ich nach sechs Jahren sie in die Gärten vor der Stadt verpflanzte. Eine gute Art Schattenkirsche, (mit ihrem Namen unbekannt, nannte ich sie einstweilen Frühe Schattenmorelle,) die in Bardowick, Sulingen und bei Hannover sehr tragbar war, ist hier an der Nordseite des Hauses angepflanzt, wo in 8 Fuß Entfernung eine 9 Fuß hohe Mauer davor steht, dann kleine Viehhöfe von 10 bis 12 Fuß Breite und weiter die Dächer der angrenzenden Häuser folgen; sie wächst gut, ist über die Höhe der Mauer schon stark

hinaus, blüht auch seit fünf bis sechs Jahren schon jährlich sehr voll; aber die Blüthenblättchen entfalten sich allermeist nicht gehörig, bleiben taub und setzt der Baum, (vielleicht wegen des Zugwindes zwischen den Gebäuden?) kaum ein Dutzend junger Früchte an. Nur 1851 setzte er stärker an, wo zur Blüthezeit südliche oder südöstliche Winde waren, aber sofort stand die Mehrzahl der kleinen Früchte im Wachsthum still und gelbte bald, als wieder kalte westliche Winde eintraten. Eben so hat ein schon großer Mahalebstamm in westlicher Exposition nahe an einem Gebäude, sonst aber frei stehend, bei neunmaligem Blühen nie eine Frucht angesetzt, während ich in Sulingen an kleineren Büschen fast jährlich Früchte erhielt. Die Englische Sommer-Butterbirn sah ich in Lüneburg in der Nähe des niedrigen Ufers des Stadtgrabens herrliche Früchte tragen; in Pattensen bei Winsen an der Luhe fand ich in trocknerem Boden dieselbe Sorte, ohne ihre Identität mit jener lange zu bemerken, da sie weit kürzer gebaut und nicht völlig so schmelzend war, so daß erst in Sulingen Probezweige über die Identität mich belehrten; im feuchteren Sulinger Boden trugen mehrere Pyramiden von dieser delikaten Birne, (theils unter den Synonymen Mandelbirn und Englische Winter-Butterbirn,) die trefflichsten, recht langen Früchte, (die Birn hat wohl davon auch den Namen Je länger, je lieber, indem je länger die Früchte wachsen, sie um desto köstlicher sind,) und im hiesigen trocknen Boden sind die Früchte stets verkrüppelt gewesen, sprangen gern auf, ja die Bäume selbst wachsen nicht und verkümmern nach und nach, litten auch im März 1845 ganz außerordentlich durch den harten Frost, (in der Baumschule vor der Stadt starben selbst alle Stämme davon bis gegen die Erde ab, wo hoher Schnee geschützt

hatte,) während in dem nur 5 Stunden entfernten Sulingen, wo es eben so kalt war, und manche andere Sorten, so gut wie hier, erfroren, gar kein Schaden an den erwähnten Pyramiden geschehen war, und auch auf dem Schäferhofe, wo frischerer Boden ist, von drei jungen Bäumen zwei gut durchkamen. Die für den Haushalt so treffliche Römische Schmalzbirn wuchs in Sulingen kräftig; auch sind in meinem Garten hier beim Hause mehrere Probezweige davon gesund und tragbar, während ich in den Gärten um die Stadt wohl sechs derartige große Bäume kenne, die stets am Brandigwerden und Absterben der jungen Zweige leiden, aus dickem Holze dann wieder austreiben, und dadurch selten einige Früchte haben; meine jungen, seit 11 Jahren stehenden Stämme in den Gärten vor der Stadt machen es bereits eben so, und müssen umgepfropft werden; ja auch die Rothbackige Sommer-Zuckerbirn, die in Sulingen so sehr tragbar war, scheint nachfolgen zu wollen. In Bardowick und Sulingen war für mich eine Lieblingstraube eine schmutzig röthliche mit gedrängten Beeren, die der Graue Champagner sein wird; hier trug ein Stock davon schon sechs Mal, und sind die Beeren nicht nur kleiner, sondern haben auch weit mehr Kerne, so daß sie, gleich wie auch der Frühe blaue Ungar, zum Genuß wenig Werth haben. — Auch hinsichtlich des Einflusses des Grundstammes kann ich manche Erfahrungen anführen, wenn gleich dieser in den meisten Fällen weniger merklich zu sein scheint. In meinem Garten beim Hause stehen von der Holzfarbigen Butterbirn ein junger Hochstamm und eine Pyramide, welche letztere auf eine von v. Mons ohne Namen erhaltene Sorte überpfropft ist, in ganz gleichem Boden; jener ist gesund und tragbar, diese treibt schwach, doch sonst ge-

sund, setzt aber wenige Früchte an, und die wenigen angesetzten Früchte sprangen schon zwei Mal auf. Manche Aepfel auf Unterlage von Johannisstamm wollen mir bisher gar nicht tragen, selbst auf Zwergen, die schon 11 Jahre stehen, oder trugen erst, nachdem ich sie gar nicht mehr beschnitt, an den oberen Theilen der Zweige, während andere, z. B. Weißer Winter-Calvill, Downtons Pepping auf dem Johannisstamme fast zu viele Früchte ansetzen, und wieder andere Sorten, namentlich der Grafensteiner, auf dieser Unterlage, (selbst in meinem jetzigen trocknen Boden,) mastiger wuchsen, als selbst auf starken Wildlingen, und Früchte nur, aber dann auch gern trugen, als ich aufhörte, sie zu beschneiden, und sie ihrem Wuchse überließ.

Den Einfluß des Grundstammes auf Güte und Tragbarkeit einer Frucht kennen wir vielleicht bisher am wenigsten genauer. Daß aber ein solcher Einfluß öfter Statt findet, als man bisher annahm, ergiebt sich auch daraus, daß auf den Probebäumen regelmäßig sich einzelne, oft selbst manche Sorten finden, die nicht fortwollen, während sie wachsen, wenn man sie auf einen andern Probebaum bringt. Auch in der Baumschule bemerkte ich oft, daß ein ganz zurückbleibender Stamm gut wuchs, wenn ich die zuerst darauf veredelte Sorte abwarf und eine andere aufsetzte, oder daß die zurückgebliebenen Stämme, selbst auf eine schlechteren Boden habende Stelle gepflanzt, um die Sorten zu behalten, stark wuchsen, wenn ich unter der Veredlungsstelle einen wilden Trieb aufschießen ließ. Aehnlich schreibt mir ein forschender Gartenfreund, daß ihm mehrere Zweige von der Engl. Winter-Goldparmäne auf einen Baum des Rothen Herbstcalvills gesetzt, völlig abgestorben seien. Bisher ist's daher in den Baumschulen

nur Zufall, ob Grundlage und Edelreis recht zusammen passen.

Dies Alles sind nur wenige Beispiele, wie viel noch zu beobachten ist; aber wenn ich gewünscht habe, daß die Zahl der Beobachter sich mehren möchte, was recht sehr nothwendig ist, so möchte ich noch den Wunsch hinzusetzen, daß jeder Beobachter mit Kritik verfahre, umsichtig und mit Sorgfalt forsche und nie vorschnell Urtheile bekannt mache, (es gehört dazu Ausdauer und daß man nie sich selbst nur mehr bekannt und geltend zu machen suche, sondern stets nur die Sache im Auge behalte); namentlich aber auch, durch genaue Beobachtung mehrerer ihm bekannter Früchte in verschiedenen Jahren und Bodenarten und sorgfältige Registrirung des dabei Wahrgenommenen, sich gewöhne, manches Unwesentliche und Veränderliche in den Kennzeichen der Fruchtarten und ihrer Bäume von dem Wesentlichen zu unterscheiden. Da wird es gar nicht selten sich ereignen, daß man aus verschiedenem Boden und in verschiedenen Jahren manche Früchte so in ihrem Aussehen abgeändert findet, daß, wenn man ihre Identität nicht genau wüßte, man sie für verschiedene Fruchtarten halten sollte, oder daß man umgekehrt drei oder vier ähnliche Fruchtarten, zu weiterer Vergleichung sammelt, die verschieden scheinen, bei späterer Vergleichung auf demselben Grundstamme aber sich doch identisch zeigen. Im vorigen Jahre wollten hier einige pomologische Freunde schwer glauben, daß Früchte von der Holzfarbigen Butterbirne, Ribstons Pepping, Landsberger Reinette aus meinem Garten beim Hause und den Gärten vor der Stadt mit schlechterem Boden, dieselben Fruchtarten seien, so verändert war deren Aeußeres, ja ich konnte von demselben Baume Holzfarbige Butterbirnen

vorlegen, die durch gänzlichen Ueberzug von Rost oder fast gänzliches Fehlen des Rostes, ganz verschieden aussahen. Umgekehrt hatte ich in früherer Zeit drei Arten von St. Germain, vier Arten von Beurré blanc, auch drei Arten von der als Herrnhäuser Deutscher Pepping von Diel beschriebenen Frucht, (ich versandte sie öfter als Hoyaischer Goldpepping und früher als v. Duvens Nonpareil,) gesammelt, die mir merklich verschieden schienen*), theils selbst im Geschmacke, und sich später auf demselben Probebaume doch als identisch zeigten. Glücklicherweise ändern die meisten Früchte in verschiedenem Boden oder Jahren so merklich nicht ab. Was eben das Wesentliche in den Kennzeichen einer Fruchtart sei, läßt sich meistens durch eigene Anschauung in der Natur weit leichter auffassen, als mit Worten beschreiben und feststellen, und wird es daher für den angehenden Forscher doppelt nothwendig, sich seine Sorten aus zuverlässigen Quellen zu verschaffen, und auf Probebäumen wie in der Baumschule möglichst nahe bei einander zu beobachten. Größe der

*) Die eine Beurré blanc blieb z. B. auf ihrem Stamme, einem Spalier, immer kleiner, kürzer gebaut, und nie goldartig roth an der Sonnenseite, als andere Früchte dieser Art in demselben Garten, und die zweite Sorte zeitigte in dem Jahre, als ich mir das Reis erbat, drei Wochen später, als andere Früchte derselben Art, obwohl der Baum besonnt und in leichtem Boden stand. — Ein Seitenstück zu dieser späteren Reife hatte ich 1851, wo unter Früchten der Beurré blanc von demselben Hochstamme sich einige Dutzend, und zwar aus der Zahl der vollkommneren Früchte fanden, die, nebst den 4 Tage später gebrochenen Früchten der Beurré blanc und Tousalou von 3 Probezweigen, fast 3 Wochen später mürbeten, als die übrigen Früchte von dem Hochstamme.

Früchte und Blätter, mehr oder weniger Rost oder Röthe der Frucht, größere oder geringere Feinheit oder Gewürz des Geschmacks, Farbe des Fleisches, (hier z. B. bei Aepfeln äußerst häufig gelblich oder wirklich gelb, wo es Diel als schön weiß oder weiß bezeichnet,) stärkere oder flachere Rippen, geschlossener oder mehr offener Kelch, offenes oder mehr geschlossenes Kernhaus, Form der Kelchröhre, (die ich häufig selbst bei Früchten von demselben Baume ziemlich abändernd finde, und im Ganzen für ein wenig sicheres Kennzeichen halte,) längerer oder kürzerer Stiel, oft selbst die vorhandene oder fehlende Einbiegung einer Birnfrucht nach dem Stiele hin, (ich finde hier gar nicht selten Einbiegungen, wo sie Diel verneint, wahrscheinlich weil sein besserer Boden die Frucht mehr anschwellen machte,) reichlicheres oder wenigeres Vorhandensein von Afterblättern an den Sommertrieben, stärkere oder etwas geringere Punktirung der Früchte und Sommertriebe, selbst die Farbe der Sommertriebe *), sind Dinge, die unter Umständen, — sei es in verschiedenem Boden, oder Klima, oder verschiedenen Jahren, je nach

*) Vor etlichen Jahren erhielt ich von der Societät zu Prag mit erbetenen Birnreisern, durch eine Irrung, auch manche Sorten, die ich schon ächt besaß, zusammen etwa 40 Sorten. Fast sämmtliche Birnreiser waren, mit kaum merklichen Nüancirungen, ledergelb, obwohl unter den mir bekannten Varietäten, (deren Aechtheit man an dem übrigen Habitus wohl vermuthen konnte,) mehrere waren, die gewöhnlich grünlich oder bräunlich oder röthlich gefärbt sind. Ich setzte auch von den bekannten Sorten mehrere Reiser auf, und nahmen sie hier ihre gewöhnliche Farbe wieder an, so wie die übrigen die Färbung der Sommerreiser zum Theil veränderten.

der kräftigeren oder schwächeren Vegetation, der günstigeren oder ungünstigeren Witterung, dem größeren oder geringeren Vollsitzen, und hinsichtlich des Stiels der Kernfrüchte nebenbei auch nach der Stelle, wo die Früchte am Fruchtkuchen ansetzten, da die mittelste Blume einer Blüthendolde den kürzesten Stiel hat, — nach meinen Beobachtungen leicht sich veränderlich zeigen, und wo man sich gewöhnen muß, theils nur die Kennzeichen als entscheidend zu betrachten, die bei der Mehrzahl der Früchte in günstigen Obstjahren und bei nicht zu großem Vollsitzen sich zeigen, (wo man bei fortgesetzten Beobachtungen oft früher notirte Abweichungen von der Beschreibung einer Frucht wieder verschwinden sieht,) theils überhaupt das Constante von dem Veränderlichen zu unterscheiden. Anfangs irrten solche Abweichungen auch mich vielfältig; doch wenn eine von sicheren Pomologen bezogene Frucht die meisten angegebenen Kennzeichen hatte, mußte ich mir sagen, daß eine mögliche Verwechslung weit eher auf eine ganz verschiedene Frucht, als auf eine im Ganzen ähnliche würde gefallen sein, und wurde ich in meinem Urtheile bald entschiedener, als ich solche Abweichungen zu oft vorkommen, aber öfter auch wieder verschwinden sah, und namentlich häufig auch von sorgfältigen Pomologen unter einem gewissen Namen dieselbe Frucht mit denselben Kennzeichen, die ich an der von Diel bezogenen, in ihrer Aechtheit angezweifelten Frucht fand, wieder erhielt, so daß ich gewiß bin, von Diel unter hundert Obstarten nur eine oder zwei falsch erhalten zu haben, welche Verwechslungen sich gewöhnlich sogleich auffallend zeigten. Ich habe in meiner Schrift über Probebäume über diesen Gegenstand mehr gesagt, und bemerkt, daß auch Diel nicht selten auf veränderliche Merkmale ein zu großes Gewicht gelegt habe,

und dadurch oft verhindert worden sei, Identitäten unter Früchten zu erkennen. Mehrmals aber sind mir auch Personen vorgekommen, die sich gerade darin gefielen, ihren Scharfsinn und Beobachtungsgabe in Auffindung kleiner, unwesentlicher Unterschiede unter zwei Fruchtarten zu zeigen, deren Identität kein umsichtiger Beobachter verkennen konnte. Im Verlaufe dieser Schrift habe ich solche Identitäten stets angezeigt; der etwaige Streit, ob sie es wirklich seien, oder nicht, wird schon dadurch müssig, daß die Pomologie ja nicht naturhistorische, sondern ökonomische Zwecke verfolgt, und zu ähnliche Früchte die Obstkunde nur erschweren und verwirren können, so daß man dem Publico einen wahren Dienst thut, wenn man von zu ähnlichen Früchten alle, bis auf eine, über Bord wirft. Was quälen wir uns und Andere damit ab?

Ich kann diese einleitenden Bemerkungen nicht schliessen, ohne noch einige andere Wünsche und Ansichten in Beziehung auf die Baumschuleninhaber, das obstpflanzende Publikum und die meiner Meinung nach von den Pomologen jetzt zunächst festzuhaltenden Gesichtspunkte hinzuzusetzen, da deren Berücksichtigung mir zum segensreichen Gedeihen des Obstbaues nothwendig erscheint.

Was die Baumschuleninhaber betrifft, so wird es nicht bloß erforderlich sein, daß Jeder derselben sich bemühe, nur wissenschaftlich bestimmtes Obst, unter deutschen Namen, anzuziehen, sondern sich auch bestrebe, durch Probebäume und angepflanzte Standstämme seine Obstfrüchte selbst richtig kennen zu lernen, auch in der Baumschule die größte Ordnung zu halten, und desfalls Alles lieber mit Namen, als mit Nummern, in denen leicht eine Irrung vorfällt, zu bezeichnen, um stets die richtige Sorte abgeben zu können, was, wie ich hoffe,

selbst die Käufer bald entschieden fordern werden. Reelle Baumschulen, die nicht bloß Verkauf suchen, sondern es für ihre Obliegenheit halten, zur Hebung des Obstbaues in ihrer Gegend beizutragen, verfahren bereits so, und haben allen alten Sauerteig ausgefegt. Freilich giebt's auch noch manche Baumschulen, deren Inhaber naiv genug sind, alle Fortschritte der Pomologie seit fünfzig Jahren zu ignoriren, und mit einem völlig unzweckmäßigen Sortimente, voll Französischer und Englischer Namen, entweder Veraltetes, völlig unrichtig Benanntes, oder (was jetzt fast gewöhnlicher der Fall ist) neue, in Deutschland noch gar nicht geprüfte und lange nicht immer wirklich schätzbare Sorten enthaltend, aufzutreten, als ob's so eben das Rechte wäre. Noch in letztem Frühlinge wurden mir zwei derartige Cataloge wieder zugesandt, die nur sehr wenige Obstsorten unter den Benennungen unserer bewährten Pomologen aufführen, andere, von unsern Pomologen geprüfte Sorten zwar haben, doch unter fremden, nicht gemein verständlichen Namen, im Ganzen aber ein gar nicht zweckmäßiges Sortiment enthalten. Gänzlich unwissenschaftliche, nichtssagende Namen, als z. B.: **Bigarreau rouge**, **Bigarreau blanc**, Rothe Herzkirsche, Weiße Herzkirsche, **Princesse rouge**, **Winter Queen**, **Reinette blanche**, **Reinette d'automme** und gar manche ähnliche, sollten sich in keinem deutschen Obstverzeichnisse mehr finden. Oft liegen solche unzweckmäßige Benennungen oder aufgenommene ungeprüfte Obstsorten an der Quelle, woher eine Baumschule die Reiser bezog, in welcher Hinsicht man sich jetzt öfter nach Belgien und nach England zu wenden scheint; eben so oft aber vielleicht in der Hoffnung, daß die fremden Namen dem Publico imponiren werden, und daß die Käufer, da sie diese Sorten

gar nicht kennen, die Wahl dann dem Verkäufer ganz überlassen müssen, und dieser seine Bäume desto bequemer los werden kann, — wie man denn auch wohl die Insinuation lieset, daß die Käufer der schwierigen Selbstwahl überhoben sein könnten, und man mit Sachkunde, (die wohl lange nicht immer da ist,) für sie wählen werde. Ich meinerseits habe es für Pflicht gehalten, wenn ich neue Sorten bekam und die Bäume groß wurden, ehe ich die Früchte gesehen und geprüft hatte, solche Bäume mit bekannten guten Sorten zur Krone umzupfropfen, ehe sie abgegeben wurden, und nicht selten geschah Gleiches mit neueren Sorten, weil ich die Früchte zu wenig genügend oder schlecht fand. — Eben so sehr möchte ich wünschen, daß auch keine Baumschule in einem außerordentlich zahlreichen Sortimente einen Vorzug suche, ja ich möchte wünschen, daß die Baumschulen in unseren nördlichen Gegenden vorerst und bis zu weiteren sicheren Beobachtungen auch durch Andere oder den Baumschuleninhaber selbst, nur dasjenige Obst anzögen, was ich in dem Folgenden als das hier beste bezeichnen werde; genug wär's immerhin schon für jedes Bedürfniß, und wozu, bei hauptsächlich ökonomischen Zwecken, so viele ähnliche, wenn auch gute Sorten, wo schon Eine hinreicht und am geeignetsten ist, ein vorhandenes Bedürfniß zu befriedigen?! Wohl liegt etwas Wahres in dem Sprichworte: Variatio delectat; aber wie manche mittelmäßige oder unbrauchbare Frucht ist doch auch unter der großen Sortenmasse, die man jetzt zusammengebracht hat, und selbst der an sich guten Sorten können denn doch auch zuletzt zu viele werden, und kann eine zu große Sortenmasse nur dahin wirken, alle genauere Obstkenntniß bei dem Publico wieder zu zerstören, die als eines der nothwendigsten Requisite

für rationellen und wahren Nutzen gewährenden Obstbau zu betrachten ist, und die zu befördern alle Pomologen seit Quintinyes und Duhamels Zeiten bemüht waren. Möchten denn etwa auch die Pomologen noch fortsammeln, da wir diesem Sammeln ja unsere besten jetzigen Obstsorten verdanken, und wenigstens die Möglichkeit vorhanden ist, daß noch Besseres, als wir bereits besitzen, könne aufgefunden werden; der Baumschuleninhaber muß es für seine Obliegenheit halten, nur bereits Geprüftes und nur das Beste darunter anzuziehen, und darf bei uns von solchen Sorten, die durch öfter gelieferte Früchte sich für unser nördliches Klima noch nicht bewährten, höchstens noch solche, im Nachstehenden nicht aufgeführte in sein Sortiment aufnehmen, denen Diel und andere kritische Pomologen sonst noch ein vorzügliches Lob beilegen und sie nicht als für das Klima empfindlich bezeichnen.

Auch noch das Verlangen mag man mit Recht an die Baumzüchter stellen, höchst sorgfältig in der Wahl der Kerne für ihre Wildlinge zu sein, und dazu nie allerlei Kerne durcheinander zu nehmen. Diel bemerkt, er sage es aus der Fülle seiner Erfahrung, daß namentlich, um recht gesunde, kräftige und dauerhafte Apfelwildlinge zu erhalten, die Kernsaaten nur von Kernen des wilden Holzapfels gemacht werden müßten, und halte ich das für durchaus gegründet und kann hinzusetzen, daß durch separates Säen der Kerne verschiedener Obstsorten ich vielfältig gefunden habe, (was auch Andere schon bemerkten,) daß die Kerne von Calvillen, Schlotteräpfeln, Rosenäpfeln, vielen Reinetten, Borsdorfer, Pijeon, Goldpepping ꝛc. nur Wildlinge liefern, die schlecht wachsen, oder gern Krebs vererben. Die Apfelwildlinge habe ich, da ich Holzapfelkerne nicht erhalten konnte, (man mag leider fragen, ob

die Nachlässigkeit der Zeit den Stamm, nebst der Holzbirn, nicht schon in den meisten Gegenden habe untergehen lassen, und er noch irgendwo ächt zu haben sei,) am vortheilhaftesten aus Kernen schlechterer Streiflinge oder eines rothen, langedauernden Apfels gezogen, den man hier gewöhnlich Eiserapfel nennt, und der Purpurrothe Wintercousinot sein wird; auch Kerne der Reinette von Orleans gaben gute Stämme. Schöne Birnwildlinge erhielt ich von der Volkmarserbirn und manchen andern, nicht früh reifenden, starke Kerne habenden Haushaltsbirnen, so wie gute Wildlinge zu Birnzwergen von der Beurré blanc und der Grauen Dechantsbirn. Gute Pflaumenwildlinge lieferten mir die Reineclaude, Cyprische Eierpflaume und eine frühe hiesige Pflaume, ähnlich der Rothen Mirabelle, die ich Bunte Frühpflaume nannte und Herr Dr. Liegel als solche jetzt beschrieben hat, deren gewöhnlich viel austreibende Wurzelausläufer auch sehr gute Unterlage für Pfirschen und Aprikosen geben. Daß die tauglichsten Wildlinge für Süßkirschen nur von der kleinen rothen Vogelkirsche genommen werden, (wie die Pomologen anrathen und z. B. in Herrnhausen stets geschieht,) habe ich begründet gefunden; gute Sauerkirschenwildlinge erhält man von mehreren Glaskirschen, Amarellen und manchen Weichseln, die triebige, große Stämme bilden und nicht zu früh reifen. Man sollte derartige Bäume, um auch den Einfluß fremder Bestäubung abzuhalten, der die jungen Stämme abändert, ganz abgesondert im Felde erziehen, und aus den gewonnenen Kernen einen Handelsartikel für Baumschulen machen. Werden Wildlinge von Kernen solcher und ähnlicher Obstarten auf mäßig feuchtem, nicht frisch gedüngten, sondern nur die Gaile gewöhnlichen Ackerlandes habenden Grunde, und wo möglich stets

auf frischer Stelle, wo noch keine jungen Obstbäume standen, erzogen, so werden die verkauften Bäume sich gewiß in jedem Boden, der nicht zu merklich schlechter ist, als der der Baumschule, gesund und triebig zeigen.

Aber auch für die Obstpflanzer im Allgemeinen noch ein paar freundliche Wünsche und Erinnerungen. Dahin gehört namentlich, daß doch auch bei uns sich nach und nach Gutsbesitzer und Eigenthümer größerer Grundstücke, vor Allem auch einzelne Dorfsgemeinen finden möchten, die es unternehmen, größere Pflanzungen von Obstbäumen auch in's Feld, auf Weideplätze und Gemeinheiten mit paßlichem Boden, der ja gar nicht selten auch im nördlichen Deutschlande, oft selbst mitten in unserer Haide sich findet, zu machen, und dann Benutzungen des Obstes zu ökonomischen Zwecken im Großen, zum Trocknen, zur Bereitung von Apfelwein, Kirschgeist, Champagner, (wie ganz außerordentlich viele Flaschen Champagner verdanken ihren Ursprung dem Birnbaum!), von Birnhonig ꝛc., zu beginnen, und durch ihr Beispiel allgemeiner zu machen. Das Alteland und die Vierlande ausgenommen, wo die Nähe von Hamburg zu ausgedehnten Pflanzungen ermunterte, habe ich kaum irgendwo bei uns größere Feldpflanzungen ausgeführt gesehen, und nur erst die Chausseen sind, wo der Boden irgend paßt, so ziemlich mit Obstbäumen besetzt. Der Süden unseres Vaterlandes beweiset es, wie vortheilhaft und einträglich derartige Pflanzungen und Benutzungen des Obstes sind, wie auch das Feld für den Obstbau so häufig paßlichen Boden hat, und wie die Viehweide nicht leidet, sondern gewinnt, der Ertrag des Feldes an Korn nicht verringert wird, wenn die Pflanzungen nicht zu dicht und zweckmäßig gemacht werden; wie wir denn ja auch wilde Bäume genug zwischen Weiden

und Kornfeldern stehen haben, ohne Schaden davon für den Ertrag an Gras und Korn zu fürchten. Aber immer sind's doch diese Befürchtungen, daß die Obstbäume im Felde nicht wachsen, oder nur schaden würden, die man vorwenden hört, wenn zu solchen Pflanzungen und umfassenderen Benutzungen des Obstes ermuntert wird, die im wahren Grunde nur unterbleiben, — weil es ja Niemand thut. Ein mir bekannter Prediger schenkte einer gebildeten Hausfrau einen schönen Topf voll Birnhonig; sie nahm das Geschenk dankend, doch kühl auf, ließ den Birnhonig über Jahr und Tag unangerührt stehen, bis einmal Mangel an Syrup die Noth herbeiführte, zu dem Birnhonigtopfe die Zuflucht zu nehmen; da konnte sie denn nachher nicht genug rühmen, wie rein süß und trefflich dieser Birnhonig sei, hegte ihn fast für ausgesuchtere Gerichte, — aber die Selbstbereitung von Honig aus eigenen Birnen hat sie doch nicht versucht. Daher werden auch bei uns alle diese Benutzungen des Obstes zu ökonomischen Zwecken im Großen noch lange unterbleiben, wenn nicht einzelne vorurtheilsfreie, für das Gemeinwohl thätige Personen durch ihr Beispiel die Bahn brechen, dem Andere dann bald folgen werden. Selbst zur Gewinnung von Viehfutter würde ja so mancher Obstbaum im freien Felde mit wahrem Vortheile anzupflanzen sein. Ich kenne in der Nähe von Sulingen einen Beamten, der ein paar uralte, große Birnbäume in seinem Garten, die nur wilde, ganz kleine und schlechte Birnen tragen, sorgfältig hegt und vor anderen Bäumen seines Gartens schätzt, weil sie ihm zur Fütterung der Schweine zu merkbaren Nutzen gewährten. Es könnte ja mancher Obstbaum schon zum Viehfutter in unsern Feldern stehen, wozu äußerst reichlich tragende, wenn gleich an sich nicht vorzügliche Sorten

am paßlichsten wären, und namentlich für die Winterzeit würden haltbare Aepfel und Birnen ein gesundes Viehfutter geben, wo es so oft daran mangelt. — Doch auch Keller muß unser Landmann anlegen, wenn der Obstbau sich mehr ausbreiten und größeren Nutzen gewähren soll. Den Mangel daran halte ich für ein Haupthinderniß eines größeren Emporkommens des Obstbaues in unseren Gegenden, da der Landmann dabei nur sehr wenig Obst für sich selbst gebraucht, und alles, was er nicht im Sommer und Vorherbst selbst verbrauchen, höchstens noch dörren kann, immer nur in die Städte zum Verkaufe bringt. Es ist in der That fast unbegreiflich, wie der Landmann nicht von selbst zur Anlage von Kellern bei Neubauten seiner Wohnungen Anstalt macht, da er ja den großen Nutzen derselben in den Wohnungen des Bürgers und angesehener Personen auf dem Lande täglich vor Augen hat; aber sollten sich denn Kelleranlagen bei dem Landmanne nicht eben so gut durch ein Compelle von Seite der Regierung, wie die Steindächer erreichen lassen, deren Nutzen für den Landmann doch noch eher fraglich sein könnte?

Nicht weniger muß auch zum Emporkommen des Obstbaues der Landmann, und großentheils auch noch der Städter und Gebildete anfangen, die Bäume in seinen Gärten weniger dicht zu pflanzen, als man es gewöhnlich findet, da jetzt buchstäblich oft vor Bäumen kein Obst wachsen kann. Wie oft findet man an den Wegen eines Gartens alle 12 Fuß weit zwei Bäume einander gegenüber, ja die Pflanzung oft eben so eng, wo ganze Reihen von Obstbäumen neben einander stehen, da doch dort, selbst an 7 Fuß breiten Wegen und bei Pflanzung an die vom Wege entfernte Seite der 4 Fuß breiten Rabatte

von Kernobst und irgend größer werdendem Steinobst höchstens alle 14 Fuß weit Ein Baum im Verband stehen, hier aber die Entfernung allermindestens 25 Fuß sein sollte, was für groß werdende Bäume noch zu eng ist. Ich habe einen frei stehenden Apfelbaum gesehen, den Eine Person im Stamme nur etwas mehr als halb umspannen konnte, und der mehrmals 40 Hbten. schöner Aepfel trug, und sind mir ähnliche Birnbäume bekannt; wann hätten denn 3 bis 4 auf demselben Platze stehende Bäume eben so viel getragen?! Gewöhnlich ist die Ursache, warum so eng gepflanzt wird, daß der Pflanzer bei seinen Lebzeiten doch auch noch etwas Erkleckliches von den Bäumen erndten will, und wenn sie, noch jung, scheinbar so geräumig von einander stehen, meint, sie hätten zum Wachsen und Tragen noch lange Platz. Die eigennützige Sucht, recht bald zu erndten, veranlaßt es auch, daß die Leute fast immer am liebsten die stärksten und größten Stämme nehmen, die sie nur erhalten können, selbst jede Blüthe, die sich etwa gleich nach der Anpflanzung eines jungen Stammes zeigt, sorgfältig schonen, und sich kindisch freuen, wenn gleich ein paar Früchte ansetzen, um dann später zu erfahren, daß zum Laufen nicht hilft schnell sein, daß die jungen Stämme, die man gleich blühen ließ, krank werden, und nicht fortwollen*), die zu groß gekauften

*) Namentlich stirbt so mancher Kirschbaum nur deshalb ab, oder wächst doch nicht aus der Stelle, bei jährlichem reichen Blühen und Tragen kleiner, schlechter Früchte, weil man ihn gleich nach der Pflanzung blühen ließ, und giebt es da kein anderes Mittel, solche zurückbleibende Kirschbäume noch in guten Wuchs zu bringen, als ihnen ein oder nöthigenfalls mehrere Jahre hintereinander alle Blüthen zu nehmen, so wie diese eben beginnen, sich zu entwickeln, oder besser noch, schon die Knospen abzudrücken.

Stämme nach 6 bis 8 Jahren kleiner sind, als andere, die man kleiner ansetzte, oder daß bei zu engem Pflanzen die Kronen nach 6 bis 8 Jahren schon oben zusammenstoßen, und es nun an Licht und Luft fehlt, und der Fruchtertrag dadurch wieder verzögert oder verringert wird. Lasse man doch ja das Kind erst wachsen, ehe es Frucht tragen soll, und gönne ihm den Platz, sich gehörig zu entwickeln! Will Jemand mehr Bäume haben, als er bei den obgedachten Entfernungen setzen könnte, so darf höchstens zwischen zwei so, oder besser noch etwas weiter gepflanzte Kernobstbäume ein Weichseln-, Zwetschen- oder Mirabellenbaum gepflanzt werden, der, während die andern wachsen, schon trägt, aber auch ohne Schonung weggehauen werden muß, sobald die Kronen merklicher zusammenstoßen.

Damit auch die so oft gehörte Klage über Bäume, die nicht fortwollen, verringert werde, die doch lange nicht immer daher rührt, daß man die jungen Stämme aus einer Baumschule mit zu gutem Boden erhalten hatte, oder von einem Baumzüchter, der durch Anwendung von Dünger die Stämme rasch und üppig heranzuziehen sucht, damit sie in die Augen fallen sollen, — was allerdings sehr schädlich ist, — *) will ich hier noch erwähnen, daß tausende von sonst kräftigen jungen Bäumen bloß deshalb nicht fortwollen, weil auf die Stelle, wo ein alter Stamm gestanden hatte, ein junger Baum derselben Art gesetzt

*) Namentlich ist der Apfelbaum sehr empfindlich in dieser Hinsicht und krankt, wenn er auch nur von einem ungedüngten feuchten Boden auf einen trockenen kommt. Feldland in guter Cultur, ohne frische Düngung, und am Besten ein etwas kalter Lehmboden ist der beste Boden, um kräftige, überall wuchshafte Stämme zu erziehen.

wird, was nach meinen vielfältigsten Erfahrungen, und zum Theil absichtlich, mit den kräftigsten jungen Stämmen angestellten Versuchen, völlig vergebliche Mühe ist. Waren die alten Bäume weggehauen, so habe ich es vielfältig erlebt, daß der Pflanzer, wenn ich fragte, schon selbst nicht mehr wußte, was für ein Baum an jeder Stelle gestanden habe, und bei seiner Bestellung auf einen Baumwechsel gar keine Rücksicht genommen hatte, so daß denn auf gut Glück gepflanzt werden mußte, und die kräftigsten Stämme oft viele Jahre hindurch nicht aus der Stelle wollten, aber alsbald wuchsen, wenn sie auf eine andere passende Stelle kamen. Weiß man auch, was weggehauen ist, so will man für einen Apfelbaum ꝛc. doch gewöhnlich gern einen solchen wieder haben, und setzt ihn an dieselbe Stelle, was aber durchaus zu vermeiden ist. Bekannt ist es ja, daß auch der Forstmann bei seinen Culturen mit den Baumarten abwechselt, daß Baumschuleninhaber durchaus genöthigt sind, ein Feld, welches junge Bäume trug, vor neuer Bepflanzung mit Bäumchen erst mehrere Jahre hinter einander wieder, bei angewandtem Dünger, zum Gemüsebau zu benutzen, weil sonst junge Bäume darauf nicht aus der Stelle wachsen, daß alle Obstbaumpflanzungen, die auf ganz frische Plätze kommen, wo noch gar keine Obstbäume standen, merklich freudiger gedeihen, als Pflanzungen in unsern Gärten, die in dieser Hinsicht als abgetragene Felder betrachtet werden müssen. Nach meinen Beobachtungen gehen reichlich 40 bis 50 Jahre hin, ehe eine Stelle, wo ein Obstbaum stand, so viele Nahrungstheile für dieselbe Obstart wieder eingesammelt hat, daß ein junger Stamm derselben Fruchtart darauf fortkommt. Ich habe in Sulingen, wo der alte Obstgarten mir zu abgetragen schien, auf einem

Feldgarten mit höchst mittelmäßigem, in geringer Tiefe rein sandigem Boden, so daß Niemand glaubte, daß Bäume da fortkommen würden, eine Baumpflanzung ausgeführt, die, weil noch nie Bäume da standen und hinreichende Feuchtigkeit vorhanden war, den gesundesten, üppigsten Wuchs entwickelten, so daß nach 9 Jahren mancher Baum 3 Hbten Früchte trug, während im alten Obstgarten mehrere versuchsweise an Stellen gleicher Baumart hingesetzte kräftige junge Bäume nach 8 Jahren, und 3 derselben voll Krebs selbst nach 16 Jahren noch so standen, wie sie hingesetzt waren, ja es mir bei 4 Apfelstämmen nichts geholfen hat, daß ich 6 Fuß breite und 4 Fuß tiefe Löcher machen ließ, und diese mit Erde von dem Gemüsefelde aus der Mitte des Baumquartiers ausfüllen ließ. Es ist, als ob die Bäume selbst noch aus weiterer Ferne, als irgend ihre Wurzeln gereicht haben mögen, alle ihnen zuträglichen Nahrungstheile an sich zögen. Auch hier habe ich eine Anzahl schöner junger Birnpyramiden, bei mit fremder Erde gefüllten Gruben von 4 bis 5 Fuß Durchmesser, nach 5 bis 8 Jahren verloren, oder wieder wegnehmen müssen, weil ihre Stellen zu nahe an andere alte, zum Abhauen bestimmte Birnbäume angrenzten, während ein paar andere, sehr nahe an große Apfelbäume gepflanzt, die später wegfallen sollten, und ein Apfelbaum selbst unmittelbar an den Stamm eines schiefen Pflaumenbaums gepflanzt, freudig gediehen. Am vortheilhaftesten wird man nach Kernobst Steinobst pflanzen, und umgekehrt; aber es giebt meistens auch schon guten Erfolg, wenn nur Apfel und Birne mit einander gewechselt werden. Dies wolle daher jeder Gartenbesitzer sorgfältig beachten.

Endlich soll, zum rechten Gedeihen des Obstbaues, auch jeder Gartenbesitzer und Obstpflanzer sich möglichst

bemühen, die besten Früchte, namentlich die von ihm selbst angepflanzten, unter rechtem Namen kennen zu lernen. Es ist gut, wenn man einen Obstbaum zu erziehen weiß, aber man hat — was gewiß aus dem Folgenden noch vielfältig erhellen wird — nur halben Nutzen, wenn man nicht zugleich damit bekannt ist, welche Sorten man am zweckmäßigsten nach Lage, Boden und Bedürfniß zu wählen habe, und wozu die angepflanzten sich am vortheilhaftesten benützen lassen. Möchte daher zunächst jeder Obstpflanzer seine Stämme nur aus Baumschulen nehmen, (selbst wenn es etwas mehr kostete,) von denen sich erwarten läßt, daß sie richtig benannte, aus sicheren Quellen bezogene Obstsorten anziehen, und durch strenge Ordnung in der Baumschule das Erhaltene unter rechtem Namen abgeben. In den meisten Gegenden werden solche Baumschulen gegenwärtig schon zu finden sein*). Auch wähle

*) Auch mit dem Vorrathe meiner eigenen Baumschule diene ich, so weit er reicht, zu den gewöhnlichen Preisen junger Bäume (4 — 6 ggr.) gern, indeß zählt meine Baumschule nur etwa 4000 Stämme. Grössere Baumschulen, die von mir selbst mit Reisern nur der ausgesuchtesten Sorten versehen wurden, unterhalten in hiesiger Gegend Herr Lederfabrikant Lieke in Hildesheim, Herr Schullehrer Wohlers zu Langern, Amts Stolzenau, Herr Gärtner Fränzel zu Erten bei Rinteln, Herr Küster Schulze zu Glüsingen bei Tostedt, Herr Sudmann in Nordsulingen bei Sulingen; auch die Baumschulen in Herrnhausen und die des Herrn Hofgartenmeisters Schiebler zu Celle haben ein reichhaltiges Sortiment wissenschaftlich benannter Obstsorten. In größerer Ferne versah ich auch im nördlichen Deutschland schon mehrere Baumschulen mit Reisersendungen, z. B. die des Herrn Reglements-Conducteurs Schubbert zu Gollnow, des Schullehrer-Seminars zu Ludwigslust, (welches den Obstbau durch Unterweisung der jungen Lehrer in der Baumzucht zu fördern strebt,) des Herrn Kunstgärtners Hartwig zu Lübeck (Firma Steltzner & Schmalz Nachfolger), welche auch schon,

man in den Sortenverzeichnissen der Baumschulen nie eine Sorte, weil dabei steht „neu"; denn die Baumzüchter verstehen sich bereits darauf, die jetzt erwachte Sucht nach neuen Obstsorten für ihren Geldbeutel ähnlich auszubeuten, als die Gärtner dies bisher mit neuen Blumen, z. B. neuen Georginen, gethan haben, die noch immer theurer bezahlt werden, obgleich man dabei nicht selten selbst schlechtere Blumen erhält, als die alten bekannten waren. „Neue" Obstsorten hat man in den letzteren Jahren, unter vielem Anrühmen, namentlich von Belgien aus, zu theuren Preisen verkauft, (z. B. jährige Copulanten für 5 bis 10 Francs, ja jetzt von der Birn Calouhn jedes Auge am Reise für 5 Francs,) die, wenn sie auch gut waren, doch die nach den gesetzten Preisen gehegten Erwartungen nicht befriedigten, häufig aber so gut noch nicht sind, als alte bekannte Sorten. — Sind aber Bäume aus guten Quellen bezogen, so versäume man doch die unendlich kleine Mühe nicht, in einem leicht aufgezeichneten Grundrisse des Gartens mit seinen Wegen ꝛc. durch starke Punkte die Plätze zu bezeichnen, wo jeder Baum steht, und den Namen jeder Sorte beizuschreiben, um durch sorgfältiges Aufbewahren dieses Papiers stets den rechten Namen jeder Sorte zu behalten, ja möglichst auch Andere damit bekannt zu machen. Thäten dies auch nur die meisten Obstpflanzer, wie außerordentlich würde schon dies zur Verbreitung richtiger Obstkenntniß beitragen! Aber in der That, nur ganz außer-

ehe sie sich an mich wandten, Baumschulen mit wissenschaftlich bestimmten Sorten unterhielten, und namentlich die letztere in großem Umfange, — doch wurden von Baumschuleninhabern öfter noch, als aus dem nördlichen Deutschlande, aus dem südlichern Deutschlande Reisersendungen gewünscht, woraus erhellen mag, daß dort ein rationeller Obstbau schon weitere Fortschritte gemacht hat, als bei uns.

ordentlich selten habe ich Gartenbesitzer gefunden, die sich diese kleine, für den Pflanzer selbst so mannigfach lohnende Mühe gegeben hatten. Sehr gern sieht's zwar Jeder, wenn an die jungen Bäume vom Verkäufer Hölzchen mit den Namen angebunden werden, läßt diese auch sorgfältig an den Stämmen, auf die Gefahr hin, daß die Bindfaden einschneiden und den Stamm verderben; man hat ja damit die Namen sicher, — bis zuletzt die Bindfaden abfaulen, die Hölzchen abhanden kommen, und man, wenn nun die Namen der Sorten doch vergessen sind, sich damit tröstet, es sei ja eben nur Obst, wer die Namen alle behalten könne?! Mit Blumen hätte man es sicher schon anders gemacht. Ich denke, es werde nach und nach nicht wenige Obstfreunde geben, die auch in dieser Hinsicht das Bessere anstreben. Vielleicht hätte ich, um richtigere Sortenkenntniß zu befördern, im Verlaufe dieser Schrift, wie es einige Pomologen im südlichen Deutschlande gethan haben, bei jeder Sorte zugleich eine kurze Beschreibung geben sollen, nach welcher der Pflanzer beurtheilen möchte, ob er die rechte Sorte erhalten habe. Indeß ganz kurze Charakteristiken in wenigen Worten passen gewöhnlich auf allzuviele Früchte, als daß sie den Pflanzer irgend sicher leiten könnten, und durch etwas ausführlichere würde dieses Werk zu sehr vertheuert worden sein, das nach meinem Wunsche in möglichst viele Hände kommen sollte. Ausführlichere Beschreibungen nur von den bei uns besten Sorten sind vielleicht für diejenigen, die die Aechtheit ihrer Obstsorten selbst zu prüfen wünschen, in einer späteren Schrift zweckmäßig, wenn die gegenwärtige Schrift Anklang finden sollte, das in derselben empfohlene Obst sich noch mehr bei uns verbreitete, mir auch erst noch vollständiger alles bei uns beste Obst bekannt

geworden ist, und ich noch allseitiger die in unserm Klima und Boden vorkommenden Abweichungen von den Beschreibungen Diels und anderer Pomologen notirt habe. Nur bei solchen Sorten, die noch nicht beschrieben sind, soll, da diese Blätter auch für Baumschuleninhaber und Pomologen mit bestimmt sind, zugleich eine Charakteristik mit beigefügt werden. Obstfreunde, die schon jetzt genauer die Richtigkeit ihrer bezogenen Sorten nach Obstbeschreibungen zu beurtheilen wünschen, werden diesem Wunsche wohl am leichtesten genügen, wenn sie sich das nur wenige Thaler kostende Dietrichsche „Systematische Handbuch der Obstkunde“, Jena bei Mauke, 1839—1841, 3 Theile, anschaffen, welches die beträchtlichere Zahl der bisher bekannten Obstsorten aufführt, und bei jeder Sorte eine ausführliche, oder wo solche sich noch nicht vorfand, kurze Beschreibung enthält. Es ist dieses Werk für die Wissenschaft selbst von geringerem Werthe, weil Dietrich nie oder sehr selten unterscheidet, was er nach eigenen Wahrnehmungen sagt, oder Andern nachschreibt. Während man nach der Haltung des Ganzen glauben sollte, daß er ein großer Obstkenner gewesen sei, merkt man bei längerem Gebrauche des Buches doch bald, daß er sehr selten nach eigener Anschauung urtheile, sondern die Urtheile und Obstbeschreibungen anderer Pomologen nur wiedergiebt und zusammenstellt. So viel mir öftere Vergleichungen ergeben haben, ist dies mit Treue geschehen, und wird dadurch das Buch, sobald man es übrigens richtig beurtheilt, brauchbar, enthält auch viel Gutes in dem, was in den Einleitungen und Zugaben über Obstbau überhaupt gesagt ist, und kann namentlich dem größeren Publico die theurern Werke von Diel, Truchseß und anderen Pomologen am besten ersetzen. Nur Liegels Pflaumenwerk

konnte er noch nicht benutzen. Möchte es recht viele Obstliebhaber geben, die mit Hülfe dieses Buches die Aechtheit ihrer aus guten Baumschulen bezogenen Obstsorten schon jetzt zu controliren suchten; gewiß würde dies für ausgebreitetere Sortenkenntniß, ja für Hebung des Obstbaus überhaupt von wesentlichem Nutzen sein!

Schließlich möchte ich auch an eigentliche Pomologen noch einige freundliche Worte richten, um, so viel an mir ist, dazu beizutragen, daß die Pomologie einer Krisis entgehe, in der sie, so viel ich sehe, eben jetzt sich zu befinden scheint, und durch die, wenn sie nicht glücklich überwunden werden sollte, alle Früchte der Anstrengungen unserer bisherigen bewährtesten Pomologen fast ganz wieder verloren gehen möchten, auch jede gründliche Verbesserung des Obstbaus gehemmt werden würde.

Zweierlei scheint mir als feststehender Gewinn der pomologischen Forschungen und Bestrebungen der letzten 25 Jahre vorzüglich hervorzutreten:

1) Die nun wohl ganz allgemein gewordene Ueberzeugung, daß Knights und v. Mons Theorien über die Nothwendigkeit der Erneuerung unserer vermeintlich sich überlebt habenden Obstarten durch Kernsaaten, und das Ueberflüssige oder selbst Schädliche der Vermehrung unserer Fruchtbäume durch Pfropfen, uns zwar wohl mit vielen der schätzbarsten, früher nicht vorhandenen Obstsorten bereichert haben, keineswegs aber in sich hinreichend begründet seien, oder gar die Vermehrung der Obstbäume durch Veredlung überflüssig machen können, die vielmehr, wie man sie nach einem richtigen Tacte auch bisher nirgend merklicher verlassen hat, künftig nur um so sorgfältiger benützt werden muß, um die jetzt zahlreich vorhandenen ganz vorzüglichen Sorten zu erhalten und überall zu

verbreiten. Vielfältig hat das, was ich in meiner Brochüre über Probebäume und in dem in ihr erwähnten Aufsatze im Hannover'schen Magazine über diesen Gegenstand sagte, sowohl brieflich, als auch in Schriften Zustimmung gefunden, und wer sich etwa noch nicht ganz davon überzeugt hielte, der lese auf dem jetzigen Standpunkte der Pomologie nochmals aufmerksam v. Mons Vorrede zu seinem Catalogue descriptif abrégé, so wie namentlich die ausführlichere Darlegung seiner Theorie im Neuen allgemeinen Gartenmagazine, Theil 1, 1825, S. 39 ff., um sich zu überzeugen, wie die Sätze seiner Theorie und seiner behaupteten Erfahrungen meistens weit mehr schillernd, als gehörig begründet sind, seinen Beobachtungen deutsche Gründlichkeit fehlt, ja er nicht selten sich in seinen Behauptungen widerspricht. Werden wir auch nie den Dank für die thätigen und langjährigen Bemühungen des Herrn v. Mons und seiner Freunde, neue, gute Obstarten zu gewinnen, vergessen, so glaube ich doch wohl, daß, wenn wir erst einmal alles von ihm verbreitete Mittelmäßige oder Schlechte von dem wirklich Guten geschieden, und alle von ihm erzogenen guten Früchte, die unter mehreren, nicht selten mehr als einem halben Dutzend Namen in's Publikum gebracht sind*), auf je Eine reducirt haben, aus der großen Anzahl

*) Häufig war daran pomologische Unkunde schuld, die eine gute Frucht, deren rechter Name vergessen war, unter einem neuen wieder in's Publikum brachte, als z. B. Lauer's Oster-Butterbirn, Graf Sternberg's Winter-Butterbirn, Spindelförmige Rehbirn. Großentheils aber hat auch v. Mons selber diesen Uebelstand veranlaßt, indem er, auf fest bestimmte Sorten wenig haltend, oft Reiser ohne Namen Andern gab, die die Sorten benannten, dann aber derselben Sorte später selbst noch einen Namen

von mehr als 100,000 Wildlingen, die v. Mons und seine Freunde unveredelt aufwachsen ließen, noch nicht 200 wirklich schätzbare und des Aufbewahrens recht würdige Sorten übrig bleiben werden, und somit gerade diese Bestrebungen im Großen der schlagendste Beweis sind, daß wir nicht etwa unsere Gärten und Felder auf's Gerathewohl mit aus Kernen guten Obstes erzogenen Wildlingen bepflanzen dürfen, sondern fest bestimmte Sorten durch Veredlung verbreiten, ihre richtige Kenntniß sorgfältig zu erhalten und allgemeiner zu machen, und ihre Eigenschaften, den Boden, den sie erfordern, ihre beste Verwendung ꝛc., immer sorgfältiger zu erforschen suchen müssen. Dazu kommt wohl

2) die Ansicht, daß wir durch die umsichtigen Forschungen und genauen Obstbeschreibungen unserer neueren Pomologen Truchseß, Diel, Liegel, Antoine ꝛc. erst, aber auch wirklich festeren Grund für die Pomologie gewonnen haben, auf dem weiter gebaut werden kann, und darum wohl thun, nur an diese Pomologen uns zu halten, die von ihnen beschriebenen guten Obstarten nicht wieder untergehen zu lassen, sondern unter den von ihnen jeder Sorte beigelegten Namen in Deutschland zu

---

gab, oder bei der großen Zahl seiner Kernsorten es vergaß, daß er etwa die und die Frucht unter einem bestimmten Namen schon versandt hatte, und sie hernach unter einem neuen nochmals auslaufen ließ. Zuweilen möchte man selbst wohl der Ansicht sich hingeben, daß er mitunter auch wohl der Theorie zu Liebe, um desto reicher an guten Sorten zu sein, vergeßlicher geworden sei und doppelt getauft habe. — Man sehe, was über die mehrerlei Namen, z. B. bei Winter-Dechantsbirn, Bose's Flaschenbirn, Colomas Winter-Butterbirn, Brüsseler Zuckerbirn, Rousselet Satin ꝛc. weiter unten bemerkt ist.

erhalten, damit wir endlich einmal Alle Eine Sprache in der Pomologie reden, und bestimmtere und allgemeinere Erfahrungen an den Obstfrüchten sammeln können. Beständige Namenveränderungen, die schon das Studium der Naturgeschichte jetzt so unendlich erschwert haben, daß nur Männer, die sich bloß einem Zweige der Naturgeschichte widmen, diese Namen alle behalten können, sind nirgend verderblicher, als in der Pomologie, da Bäume in Einem Jahre nicht groß werden, oder mit andern vertauscht werden können, und diese Wissenschaft wenig nützt, wenn sie nicht mehr und mehr in ihren Resultaten Eigenthum des großen Publikums wird. Selbst die Frage werden wir nicht zu ängstlich zu ventiliren haben, ob eine unter dem und dem Namen von den neueren Pomologen beschriebene Frucht auch dieselbe sei, die unter dem Namen schon ältere Pomologen aufführten, so daß wir, wenn eine Irrung sich etwa ergäbe — die Entscheidung wird ohnehin sehr schwer sein und über Muthmaßungen selten hinauskommen, — den älteren Namen zu repristiniren suchen müßten. Man kann die Werke unserer älteren Pomologen, wenigstens für das Publikum, als antiquirt betrachten; ihr Sortenreichthum ist im Verhältnisse zu Dem, was jetzt vorhanden ist, (so selbst noch bei Christ und Sickler,) gering; ihre Forschungen waren nicht allemal genau, ihre Beschreibungen zu kurz und oberflächlich, die gegebenen Kupfer, vorzüglich deren Illumination, meist so fehlerhaft, daß sie recht wenig nützen, oft mehr verwirren, und häufig hauptsächlich nur als Beleg dienen mögen, daß zwei Pomologen unter demselben Namen doch gar oft nicht dieselbe Frucht hatten. — Diesen Behauptungen steht nicht entgegen, daß unter den von unsern neueren Pomologen, namentlich von Diel,

beschriebenen Früchten sich so manche Identitäten finden. Theils konnten, wo Jemand so zahlreiche, unter verschiedenen Namen empfangene Obstarten zu beobachten hatte, Identitäten nicht gleich stets wahrgenommen werden, zumal sie sich oft erst durch die Probebäume ergeben; theils zeigt eben dieser Umstand, wie genau Diel zu beobachten suchte, und wie aufmerksam er auf alle Verschiedenheiten war. — Es ist also einige Stabilität in der Obstkunde und dieselbe Nomenclatur durch unser ganzes Vaterland recht dringendes Bedürfniß, und um so mehr nöthig, da jeder Mißgriff bei einer Obstanlage, und wäre er auch nur klein, nicht sobald gut gemacht werden kann, durch eine lange Reihe von Jahren sich hindurchzieht und dadurch beträchtlich schadet, überhaupt aber ohne einige Stabilität in der Nomenclatur die Pomologie über den Stand ihrer Kindheit sich nie erheben kann.

Aber da scheint nun gerade gegenwärtig eine ziemliche Gefahr zu sein, daß die kaum begonnene genauere Sortenkenntniß dennoch möchte gar sehr wieder verloren gehen, und man vielleicht in 50 Jahren über die Frage, ob man die und die neuerdings genau beschriebene Obstsorte noch habe, eben so zweifelhaft sein möchte, als wir es jetzt mit vielen Sorten der älteren Pomologen sind, was dann nöthigen würde, da wieder anzufangen, wo Christ und Sickler, wenigstens wo Truchseß und Diel begannen. Früherhin sind die Früchte der Forschungen der Pomologen größtentheils immer wieder verloren gegangen, indem ein großer Theil der schätzbarsten, ihnen bekannten Sorten uns mit Namen nicht überliefert ist, (wo sind z. B. die 200 Pflaumensorten später geblieben, die schon Manger kannte?) die sich nun zerstreut in den vielen guten Obstarten finden, die man fast überall antrifft,

ohne daß Jemand deren Namen wüßte, und die theils unsere neueren Pomologen nun wieder benannt haben. Es wäre in der That kein geringer Schaden, wenn es mit dem Reichthume der edelsten Sorten, den wir jetzt haben, künftig auch nur ähnlich ginge. Gefahr dazu ist schon durch die gegenwärtigen politischen Zeitläufte vorhanden, unter denen Deutschland in den nächsten 30 Jahren schwerlich zu einiger, den wissenschaftlichen Bestrebungen wieder mehr günstigen Ruhe gelangen wird. Dazu starben Truchseß, Diel und selbst des letzteren Sohn für die Pomologie zu schnell hin, und mit ihrem Tode zerfielen sofort ihre reichhaltigen pomologischen Sammlungen, die man hätte unter öffentlichen Schutz gestellt sehen mögen, damit noch lange Zeit aus denselben die Obstsorten unter stets gleichen Namen hätten bezogen werden können. Die Zahl der Männer, die von ihnen direct Reisersendungen erhielten, und theils sich nicht einmal rechte Mühe gegeben zu haben scheinen, die erhaltenen Sorten ächt zu bewahren, da man von ihren Collectionen weiter nichts gehört hat, hat sich schon bis auf sehr wenige verringert, und bald werden keine mehr davon vorhanden sein. In's Publikum ist bestimmte Sortenkenntniß noch wenig gedrungen, was schon wegen des massenhaften Anwachsens stets neuer Sorten nicht möglich war, und wovon wohl am meisten schon der Umstand Zeugniß giebt, daß noch immer so manche Baumschule da ist und Absatz findet, ja neuerdings wieder aufkam, welche die von unsern besseren Pomologen festgestellten Namen, theils selbst deren schätzbarste Sorten gar nicht beachtet, und größtentheils unrichtig benanntes Obst, oder noch ungeprüftes, unter Englischen und Französischen Namen, anbietet. Hat aber eine Baumschule ein richtig benanntes, gutes Sortiment, so

fehlt es ihr fast immer an Standbäumen, ja selbst Probebäumen, und wird Alles ohne eigene Prüfung abgegeben. — Societäten, die in der neuern Zeit häufig entstanden, haben anregend gewirkt, und Manches zur Verbreitung einer bessern Obstkenntniß beigetragen; indeß knüpfte ihre Thätigkeit sich bisher gewöhnlich an das Leben einzelner Männer aus ihrer Mitte, und die gemachten Anpflanzungen zerfielen, oder verwirrten sich mit deren Tode. Auch schadeten die Societäten mitunter dadurch, daß, um das Vereinsleben zu erhälten, dann gewöhnlich mehr oder weniger, aber oft zu früh, ehe umfassende Kenntniß, selbst nur recht genaue Namenkenntniß schon vorhanden war, geschriftstellert werden sollte, und dies wieder vorschnelle Urtheile erzeugte und nur verwirrte*). — Pomologische Anpflanzungen sind hin und wieder gemacht, theils von Societäten, theils von Privaten, oder in fürstlichen Gärten; doch so weit meine Kenntniß reicht, sind sie kaum irgendwo in gehöriger Ausdehnung gemacht**), sind häufig angelegt,

*) Zu solchen Arbeiten, die ohne gehörige Reife edirt sind, gehört z. B. wohl das von einer mir nicht bekannten Societät herausgegebene Teutsche Obstcabinet, zu dem ich auch keinen Text durch den Buchhandel habe erhalten können, der nicht mit erschienen sein wird. Es enthält dieses Kupferwerk nicht nur wieder größtentheils Französische Namen, und meistens zu schöne, nicht richtig genug illuminirte Kupfer, sondern auch manche Unrichtigkeiten, wie z. B. der Winterpostoph ein grüner Apfel, der Edelkönig ein Goldpepping, Downtons Pepping ganz blaßgelb ist, die Namen Verte longue d'hyver und Frühe Schweizerbergamotte, Bergamotte punachée und Schweizerhose (wo das Kupfer wohl die Schweizerbergamotte darstellen soll) als gleichbedeutend neben einander gesetzt sind 2c.

**) In unserm Herrnhausen z. B. hat Herr Plantageninspector Metz gethan, was er mit den vorhandenen Mitteln konnte, und vor=

ohne daß man selbst schon von der Aechtheit vieler angepflanzten Sorten bestimmte Kenntniß hrtte, ja, sind nach und nach theils schon wieder zerfallen, da genaue Kunde von der Ordnung in der Pflanzung oft nur Eines Mannes Eigenthum geblieben war, und mit dessen Tode verloren ging, und wie ich selbst bei begehrten Reisersendungen öfter erfuhr, daß nicht in allen größern Anpflanzungen und Baumschulen gehörige Ordnung und hinreichende Genauigkeit in der Sortenbenennung herrsche, (z. B. erhielt ich, abgesehen von ganz falschen Früchten, die Holländische Feigenbirn auch als Feigenbirn, Hardenpont's frühzeitige Colmar als Hardenpont's Colmar und Frühzeitige Colmar rc., Ungenauigkeiten, durch die schon manche bekannte Sorte als eine neue in Umlauf gekommen ist,) so beweisen Gleiches wohl die mir häufig zugekommenen Klagen, daß man da und daher größtentheils Unrichtiges erhalten habe, wenngleich ich nicht in Abrede stellen will, daß diese Klagen auch ihren Grund in denen haben konnten, die die Reiser erhielten, und Unrichtigkeiten in einer Reisersendung nicht bestimmt auf Unordnung in der Pflanzung, aus der sie herrühren, schließen lassen, sondern auch durch die Person veranlaßt sein können, die die Reiser expedirte. — Die größten Musterpflanzungen sind im Auslande wohl von der Londoner Gartenbaugesellschaft gemacht, wozu deren Mittel

---

züglich an einigen langen Rabatten mehrere hundert Kernobstsorten in Pyramidenform angepflanzt; doch reicht das wenig hin, und dürften diese zu dicht stehenden Pyramiden, wenn sie auch zur Erhaltung der Ordnung in der Baumschule beitragen, nicht so alt werden, als Hochstämme. — In Hohenheim gründet Herr Lucas jetzt wieder pomologische Anpflanzungen, nachdem die älteren reichen Pflanzungen in Verwirrung gerathen waren.

hinreichen; ob man aber dort auch unser deutsches Obst richtig kenne und überhaupt schon größtentheils richtige Sortenkenntniß herrsche, mag noch fraglich sein, wenn z. B. Dietrich (Handbuch III. S. 112) aus dem Londoner Cataloge (ich selbst konnte diesen noch nicht erhalten) extrahirt, daß derselbe mit der Kleinen Casseler Reinette als synonym setze: Barzeloner Parmäne, **Reinette rouge, Reinette Rousse**, Carmeliterreinette!! — Bei uns ist wohl die größte Anpflanzung in Frauendorf gemacht; leider aber hat der Hagelsturm vom Jahre 1844 dort Vieles zerstört, was wohl so leicht nicht hergestellt wird, und möchte man wohl besorgen, daß die dortige, so außerordentlich viel umfassende Anstalt für die Kräfte Eines Mannes bisher zu groß gewesen sei, um jede Unsicherheit zu verhüten. Aber es genügt Eine derartige Pflanzung, selbst wenn sie vollkommen ist, in Deutschland nicht; es müssen mehrere in ganz verschiedenen Gegenden Deutschlands errichtet werden, wenn der Obstbau auf eine höhere Stufe der Vollkommenheit gelangen soll, schon deshalb, weil ja so leicht sonst ein neuer Unfall, ein harter Winter etwa, alles wieder zerstören könnte. Die größte Gefahr aber droht der Pomologie vielleicht von dem noch immer fortgehenden massenhaften Anwachsen neuer Sorten, die bereits auf eine Zahl gestiegen sind, daß selbst eigentliche Pomologen nicht mehr im Stande sind, alles vorhandene Obst genau kennen zu lernen, und wenn das so fortgeht, es mit den Obstfrüchten zuletzt wohl gehen möchte, wie mit Pelargonien, Georginen und andern Blumen, daß über dem stets Neuen immer das Alte verloren geht. Gar manche Diel'sche und Truchseß'sche Sorte habe ich in der That bisher schon vergebens gesucht, und scheinen sie bereits verloren zu sein.

Man hat neuerdings der erschwerten Obstkenntniß

wieder durch Anfertigung von Obstcabinetten in Wachs oder Papiermaché zu Hülfe kommen wollen, leistet auch dadurch mehr, als durch Kupferwerke; aber abgesehen davon, daß derartige Obstcabinette für die meisten Personen zu theuer sind, weiß ich nicht, ob überall hinreichende Sicherheit vorhanden ist, daß unter einem gewissen Namen auch die rechte Frucht nachgebildet worden sei, weshalb man damit allein genügende Sortenkenntniß nicht erreichen wird.

Das Gefühl einer drohenden neuen Unsicherheit in der Sortenkunde hat, wie ich glaube, ferner einen großen Antheil an den neuerdings mehrfältig wieder erwachten Bestrebungen, auch für die Kernfrüchte ein genügenderes System, als das Diel'sche aufzustellen, durch welches jede Frucht sich leicht möchte einreihen und auffinden lassen. Es läßt sich nicht leugnen, daß das Diel'sche System seine großen Mängel habe, die, wie auch ich in der Brochüre über Probebäume schon auf sie hinwies, vielleicht keiner schärfer hervorgehoben hat, als Hr. Professor Hlubeck in Gratz in den Frauendorfer Blättern von 1847, S. 252 ff.; und muß man recht bedauern, daß Diel die öfter angedeutete Absicht, sein System noch zu rectificiren, vor seinem Tode nicht hat ausführen können, da die Aufstellung eines möglichst zutreffenden Systems eigentlich immer nur die letzte Arbeit eines schon erfahrenen Pomologen sein kann. Doch bin ich der Meinung, daß auch die neuerdings entworfenen und vorgeschlagenen Obstsysteme, so sehr man Scharfsinn und angewandte Sorgfalt ihrer Urheber anerkennen muß, das nicht leisten und der Natur der Sache nach nicht leisten können, was man eigentlich von einem Obstsysteme verlangt, daß man mit ihnen praktisch meistens nicht weiter kommen werde, als mit dem Diel'schen, das

bei allen seinen Mängeln wenigstens das Gute hat, daß es auf gewisse, auch in der Anschauung des Volks anerkannte natürliche Obstfamilien sich zu gründen suchte. Ja ich gebe mich der Ansicht hin, daß bei den tausend unmerklichen Uebergängen der jetzt in so großer Anzahl vorhandenen Kernfrüchte, die noch dazu, da sie alle Varietäten derselben Species sind, in verschiedenem Boden, Klima rc. stets mehr oder weniger abändern werden, und nach der Erfahrung abändern, bei denen auch die Bäume und Früchte selbst nicht so deutlich markirte, erste Unterschiede geben, als dies bei Kirschen, Pflaumen und Pfirschen der Fall ist, ein völlig genügendes Obstsystem vielleicht nie möglich sein werde, wenigstens erst dann einigermaßen sich werde aufstellen lassen, wenn wir die jetzt vorhandenen zahlreichen Kernfrüchte erst einmal auf einige Hundert der besten reducirt haben. Wäre aber diese meine Ansicht gegründet, so möchte selbst in der vorschnellen Annahme neuer Obstsysteme, — zumal wohl der Eine dieses, der Andere jenes vorziehen würde, eine neue Gefahr einer zunehmenden Verwirrung in der Pomologie liegen, da Stabilität nirgends nöthiger ist, als auf diesem Felde, und wäre es gewiß am gerathensten, vor der Hand, und bis allgemeiner anerkannt ein besseres Obstsystem für die Kernfrüchte da ist, bei dem Diel'schen nur noch stehen zu bleiben. — Es sei mir erlaubt, diese meine Ansicht etwas ausführlicher darzulegen, wobei ich indeß, da ich hier nur für eigentliche Pomologen schreibe, einer specielleren Darstellung der neu entworfenen Obstsysteme mich werde enthalten können, und mich wohl auf das darüber schon Publicirte beziehen darf.

Was zuerst das von Herrn Gartendirector Dochnahl in Neustadt an der Haardt aufgestellte, in einer eigenen

kleinen Schrift publicirte System über das gesammte Obst betrifft, so muß man gewiß Gelehrsamkeit und Scharfsinn des talentvollen Verfassers, von dem die Pomologie sicher noch Vieles zu hoffen hat, und manches Anregende, was das Buch enthält, sehr anerkennen; doch glaube ich, daß das System praktisch von wirklichem Nutzen nicht sei. Es enthält zunächst zu vielen gelehrten Apparat, der für eine, auch für das größere Publikum bestimmte Wissenschaft, wie die Pomologie, nicht geeignet scheint, und die Masse dessen, was gewußt und behalten werden muß, nur schädlich vermehrt. Es würde ferner, wenn es adoptirt würde, uns nöthigen, die so trefflichen, und gewiß ohne großen Schaden in der Pomologie nicht anzutastenden Obstsysteme von Truchseß und Liegel über die Kirschen und Pflaumen, zu verlassen. Der so oft vorkommende Ausdruck, wo die Kennzeichen einer Classe oder Ordnung angegeben werden: „haben meistens" das und das Kennzeichen, mag ferner uns schon im Voraus vermuthen lassen, was ein Versuch, alle Kernfrüchte in dieses System einzureihen, und noch mehr nach demselben aufzufinden, auch bald bestätigen würde, daß man bei demselben eben so oft wegen Classificirung einer Frucht in Verlegenheit sein werde, als bei dem Diel'schen. Und was endlich das Grundprincip der Classeneintheilung betrifft, die Statt finden sollende Aehnlichkeit einer Anzahl Obstfrüchte mit gewissen anderen Naturproducten, so ist nicht näher dargelegt und oft schwer zu ersehen, worin diese Aehnlichkeit bestehe, wie man auch nicht absieht, was es zum besseren Auffinden oder zur Kenntniß einer Frucht nützen dürfte, wenn die Calvillen und Gulderlinge als Quittenäpfel, die Schlotteräpfel und Ramboure als Birnäpfel, die Rosenäpfel und Reinetten als Mispeläpfel zu verschiedenen

Classen zusammengestellt, oder wenn die bunten Herz- und Knorpelkirschen als Aprikosenkirschen, letztere wieder als Marmorellen, aufgeführt werden. Der Grundgedanke, ein eigentliches System für die Obstfrüchte aufzustellen mit Classen, Geschlechtern rc., ist anregend; doch wird dies bei dem Obste eben so wenig möglich sein, als bei Nelken, Georginen rc., und muß man mit natürlicher Ordnung sich begnügen.

Ein anderes pomologisches System stellte Hr. Candidat Koch zu Gotha (jetzt Prediger im Gothaischen) auf. Ich kenne es nur durch das, was Herr Dr. Liegel in den Frauendorfer Blättern von 1844, Seite 234, darüber veröffentlicht, und habe eine eigene kleine Schrift, die Herr Koch darüber herausgegeben haben soll, bisher nicht erhalten können. Indeß wird es von Herrn Dr. Liegel sehr übersichtlich dargestellt, und schon der Umstand, daß dieser Pomologe es empfiehlt, muß ein gewichtiges Lob für dasselbe sein. Auch läßt es sich nicht leugnen, daß es merkliche logische Vorzüge vor dem Diel'schen Systeme habe; ob auch praktische, bezweifle ich, und kenne mehrere andere Pomologen, die meiner Ansicht beitreten. Dieses System ist ein modificirtes, wenn auch in mehrerer Hinsicht verbessertes Manger'sches System, und werden ihm immer noch alle die gewichtigen Gründe entgegenstehen, die Diel in der Vorrede zu seinem 1sten Apfelhefte dem Manger'schen Systeme entgegenstellt. Die Form ist bei den Kernfrüchten etwas gar leicht Veränderliches, oft wird schon derselbe Baum so verschiedene Früchte bringen, daß man sie in mehrere der vorhandenen Classen oder Unterabtheilungen einreihen müßte, und wie so sehr oft passirte es mir schon, namentlich beim Beschreiben von Birnen, daß ich die Form einer Frucht nicht besser glaubte bezeichnen zu können, als

wenn ich sagte, sie stehe zwischen zweien der adoptirten Formarten, indem sich schwer entscheiden ließ, ob sie mehr von der einen, oder der anderen Form habe. Außerdem habe ich gar manche Beispiele, daß auch Boden oder Klima die Form wesentlich modificiren. Die in Sulingen an den Pyramiden beträchtlich höhere als breite Englische Sommer-Butterbirne z. B. ist in meinem jetzigen trockenen Boden nur halb so groß, und fast so breit als hoch, so auch die Hannover'sche Jacobsbirne gegen andere bei Hannover gewachsene; die Franchipanne und gar manche andere Birnen haben hier Einbiegungen nach dem Stiele, die Diel ihnen abspricht, indem sein Boden etwa den Bauch der Frucht mehr aufschwellen machte, und findet sich Aehnliches bei Aepfeln. So glaube ich daher, daß schon bei dem ersten Theilungsprincipe des Koch'schen Systems: eigentliche Kantäpfel, und Rundäpfel, (die wohl Erhabenheiten, aber keine eigentlichen Rippen haben,) es so viele unmerkliche Uebergänge gebe, daß man bei nicht wenigen Früchten ungewiß bleiben würde, zu welcher der beiden Classen man sie rechnen solle, auch mancher Kantapfel aus gutem Boden oder vom Spaliere, in schlechterem Boden oder auf Hochstamm zu einem Rundapfel werden dürfte. — Das nächste Theilungsprincip beider Classen aber: rundbauchige und flachbauchige Früchte, je nachdem die Wölbung des Bauches bei einem in der Höhe der größten Breite der Frucht horizontal (das heißt ohne Zweifel rechtwinklicht auf die Achse der Frucht, die durch Stiel und Kelch geht) geführten Durchschnitte rund oder flachrund erscheint, halte ich für praktisch schwer durchführbar, indem die Gestalt des Bauches gar zu sehr von den sich einzeln vordrängenden rippenartigen oder breiten Erhabenheiten an einer Frucht modificirt und verschoben wird. Den einzelnen weiteren Unter-

abtheilungen: walzenförmige, längliche, breitkegelförmige, spitzkegelförmige, rundliche, platte Aepfel, steht entgegen, was schon oben über die Veränderlichkeit der Form gesagt ist, und wenn die letzten Gruppen durch: sehr große, große, mittelgroße, kleine Früchte gebildet werden sollen, so würde wohl recht oft eine im südlichen Deutschlande oder besserem Boden große Frucht hier eine oder zwei Gruppen tiefer stehen. — Diese Gründe stehen fast alle auch der Classification der Birnen entgegen, bei denen selbst das Calvillartige oder nicht Rippige nicht einmal so stark hervortritt, als bei den Aepfeln, und möchte nach Allem also dieses System uns wohl eben so oft, als das Diel'sche, in Verlegenheit lassen, wohin im Systeme eine gegebene Frucht zu setzen sei.

Fast eben so, wie über das Koch'sche System, vielleicht noch etwas mehr beifällig, glaube ich im Ganzen auch über das von Herrn Lucas zu Hohenheim aufgestellte urtheilen zu müssen, welches in der Rheinischen Zeitschrift für Landwirthschaft, in Verbindung mit der Pfälzischen Gartenzeitung, auch im Hohenheimer Wochenblatte für Land- und Hauswirthschaft vom 14. October 1848, und etwas verändert und rectificirt im Hohenheimer Wochenblatte vom 29. September 1849, publicirt wurde. Der bei diesem Systeme gebrauchten Eintheilung: Normale Aepfel (wie die meisten Reinetten) und abnorme (zerfallend in lange und rippige Aepfel) steht entgegen, was so eben bei dem Koch'schen Systeme gesagt wurde. Auch die etwas zahlreichen, und daher schwerer behältlichen Unterabtheilungen der einzelnen Classen nach der Farbe in grundfarbige, deckfarbige und gestreifte, ferner lockerfleischige und hartfleischige, (welche letzte Eintheilung jedoch später zurückgenommen ist,) haben ein nach Umständen ziemlich

wandelbares Kennzeichen, indem nicht selten eine grundfarbige Frucht in anderem Boden eine deckfarbige wird, (ich finde dies zuweilen schon an Früchten aus meinem Garten in der Stadt und dem Sandgarten vor der Stadt,) oder streifige Färbung nach Jahren und Boden sich so erhöhet, daß sie als getuscht erscheint. Was aber die diesem Systeme eigenthümliche weitere Eintheilung in den obigen 3 Hauptclassen nach dem Geschmacke und der Güte des Fleisches, (in dem späteren Aufsatze von dem Verfasser zum ersten Theilungsprincipe erhoben,) in Wildäpfel und Edeläpfel, Wildbirnen und Edelbirnen betrifft, um durch dieselbe das Tafelobst von dem Haushalts- und Mostobste gleich mehr zu scheiden, so liegt darin zwar zugleich die, wenn es nur ausführbar wäre, sehr zu billigende Absicht, die Theilung im Systeme zugleich mit auf die wilden Urstämme des Obstes zu begründen; (bei den Aepfeln den sauren und süßen Holzapfel, und den edler, säuerlichsüß schmeckenden **Pyrus malus hortensis**;) aber liegen nicht zwischen rein sauer und rein süß so zahlreiche und unmerkliche Uebergänge im Geschmacke, daß es hundertmal wieder sehr willkührlich sein wird, ob man eine Frucht unter die Wildäpfel oder Edeläpfel zählen möge? Wie Mancher zählt die rein gezuckerten Aepfel, die oft zu den edelsten gehören, nach seinem Geschmacke zu den bloßen Süßäpfeln! Auch ändert wohl noch mehr als die Form, Geschmack und Güte einer Frucht nach Klima und Boden ab. Die bei Dietz und in Belgien schmackhafte Birne Wilhelmine ist hier völlig sauer und herb; Theodorens Butterbirn, welche ich, weil sie hier eine höchst elende Frucht ist, in ihrer Aechtheit anzweifelte, aber von mehreren Pomologen ganz dieselbe Frucht erhielt, (schon die Vegetation ist so kenntlich,) ist hier fade, ziemlich saftlos, wird

nicht schmelzend und rasch moll. Die Roberts Muskatellerbirne, Französische süße Muskatellerbirne, Aechte graue französische Reinette ꝛc. haben hier ihren eigenthümlichen Muskatellergeschmack nicht, und ist die erste eine werthlose, harte Frucht, die zweite nur Haushaltsfrucht. Der Polnische Zuckerapfel, die Reinette For, die Große muskirte Pomeranzenbirne und andere waren in Sulingen fade und sind hier wieder schmackhaft; die Calvillbirne, die ich von Diel und zwei andern Pomologen überein habe, wird hier nie schmelzend, hat hartes Fleisch, und wird Aehnliches noch oft im Verlaufe dieser Blätter bei den einzelnen Früchten bemerkt werden müssen.

Auch das von Herrn Professor Hlubeck zu Gratz in den Frauendorfer Blättern von 1847, Seite 252, vorgeschlagene System leidet an denselben Bedenken, die gegen die beiden letztgedachten Systeme vorgebracht sind. Es unterscheidet sich noch hauptsächlich dadurch, daß derselbe die größere Weichheit oder mehrere Härte des Fleisches zu einem Classenmerkmale machen will. Wird aber nicht auch Weichheit oder Härte des Fleisches nach Umständen sehr veränderlich sein? und in welchem Reifpunkte der Frucht, namentlich bei dem am Baume zeitigenden Obste, sollte man bestimmen, welche Frucht weichfleischig, welche hartfleischig sei? ja würde nicht da ein Kempes Pauliner und 3 Jahre dauernder Streifling wegen seines harten Fleisches neben die besten Peppings zu stehen kommen? — Man sucht in Gratz selbst durch Untersuchung des specifischen Gewichtes der Früchte und ihrer chemischen Bestandtheile neue Kennzeichen und Unterscheidungsmerkmale für das Obst aufzufinden, welche Bemühung gewiß eben so verdienstlich ist, als mit Dank aufgenommen werden muß; aber wird nicht auch dies nach Boden und Klima sich sehr

verschieden modificiren, wie wir Aehnliches bei Kartoffeln, Runkelrüben und andern Früchten finden?

Ob es Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen gelingen werde, wie derselbe vorläufig in den Verhandlungen der dortigen Gesellschaft von 1847, Seite 74, versucht hat, die Birnen zunächst nach dem wolligen oder nicht wolligen, gezahnten oder nicht gezahnten Blatte nebst dem Vorhandensein oder dem Mangel von Afterblättern, in größere Classen zu zerlegen, steht dahin; zu wünschen wäre es, da das Diel'sche Birnensystem noch mangelhafter ist, als sein Apfelsystem; jedoch hat Diel, der auf diesen Unterschied gleichfalls schon in der Vorrede zum ersten Birnhefte aufmerksam macht, denselben selbst nicht weiter verfolgt, und glaube ich, bemerkt zu haben, daß je nach Ueppigkeit oder größerer Spärlichkeit des Wuchses, Afterblätter bald vorhanden sind, bald fehlen, die Zahnung stärker oder schwächer, zuweilen selbst fast fehlend ist, oder gewöhnlich ungezahntes Blatt Zähne erhält. Es steht also allen diesen Systemen, wenigstens um ihnen eine größere praktische Brauchbarkeit zu geben, als das Diel'sche hat, der Umstand entgegen, daß die Kernfrüchte nach Boden und Klima, oft auch der Jahreswitterung so gern veränderlich sind. Den Einfluß der Jahreswitterung hat schon Diel angemerkt, und sagt z. B. bei der Kleinen Goch'schen Reinette, in der Note, daß 1815 die St. Germain mit der Beurré blanc gereift sei, und runde, kreiselförmige Birnen konisch, platte Aepfel kugelförmig geworden seien. Verschwinden auch Aenderungen durch die Witterung wieder, so bleiben andere dagegen constant. Man wird hinzusetzen müssen, daß auch der Grundstamm auf diese Veränderlichkeit mehrfältig influire, wenngleich man diesen Einfluß so hoch nicht anschlagen mag, als man in früherer

Zeit oft that, wo man durch Pfropfen auf andere Stämme ganz neue Sorten wollte erzielt haben. Was man hierüber oft behauptet hatte, z. B. vom Entstehen eines Süßapfels ohne Kanten durch Pfropfen des Weißen Wintercalvills auf andere Stämme, (Garten-Magazin, 1806, Seite 104, und 1810, Seite 52,) oder gar des Mariageapfels durch Zusammenfügung zweier in der Mitte gespaltener Pfropfreiser, die man so zusammenband, daß auch zwei mit durchschnittenen Augen genau aufeinander paßten, und den neuen Trieb bildeten, (Garten-Magazin, 1806, Seite 224,) und ähnliche Behauptungen haben schon Münzel, (Garten-Magazin, 1807, Seite 38,) Burchardt, (Fortsetzung des Garten-Magazins, 1816, Seite 179,) und ein Aufsatz in den Altenburger Annalen (Theil 2, Heft 1, Seite 19,) hinreichend gewürdigt. Aber auch von umsichtig forschenden Pomologen wird öfter angeführt, wie sie Abänderungen an den Obstfrüchten durch Pfropfen auf andere Stämme wahrgenommen hätten. Christ, (Handbuch rc., 1794, S. 32,) Hempel (Altenb. Annalen, Thl. 2, Heft 2, S. 152,) wollen namentlich am **Pijeon rouge** wahrgenommen haben, wie er nach verschiedenen Grundstämmen gar merklich abändere, und Aehnliches nahm bei dieser Frucht auch ich wahr; Burchardt (loc. cit.) gibt zu, daß auf Probebäume gesetzte Reiser anfangs oft merklich abändernde Früchte brächten, aber ihre eigentlichen Charaktere wieder mehr annähmen, so wie der Zweig größer werde und voller trage; v. Mons sagt bei der Theuß Rousselet, (Garten-Magazin, 1810, S. 111,) daß sie, auf fremden Grundstamm gebracht, merklich abändere; Büttner in Ottinghausen (Garten-Magazin, 1810, S. 336,) will durch Pfropfen der Johannisweichsel auf einen andern Stamm eine erst um Jacobi reifende, kleinere, merklich gefurchte Frucht, so wie durch

Pfropfen der Perlbirn auf Isembert eine härtere, röthere, bauchigere, schlechtere Frucht, als die Perlbirne gewöhnlich sei, erhalten haben. Auch Sickler behauptet, (T. Obstgärtn., Thl. 6, S. 227,) daß die „Große Maikirsche" auf Ostheimer Weichsel gepfropft, später und erst zur Reifzeit der Ostheimer Weichsel reife, und selbst Diel schrieb mir einmal, daß der Grundstamm hauptsächlich nur auf die frühere oder spätere Reifzeit einer Frucht einwirke. Ich selbst habe eine merklich spätere Reifzeit einer frühen, auf den Stamm einer spät reifenden Sorte gebrachten Frucht mit Sicherheit auf den Probebäumen noch nicht wahrgenommen, da doch die frühesten Aepfel auf gewöhnliche Winteräpfel, und sehr frühe Birnen auf den Stamm der Roussette von Bretagne veredelt sind; aber daß der Grundstamm auf die Frucht einigermaßen abändernd einwirke, bestätigt nicht nur die Erfahrung, daß Birnen auf Vogelbeeren veredelt oft trockner und steiniger sind, sondern ergibt sich hauptsächlich aus der Wahrnehmung, daß bemerkte Verschiedenheiten an Früchten oft verschwinden und Identitäten sich herausstellen, wenn sie auf denselben Probebaum gebracht werden. Es sind alle diese Abänderungen, auch die durch Klima und Boden, so groß allerdings nicht, daß man nicht, wenn man seine Obstsorten aus guter Quelle bezog, und sie auf Probebäumen oder in Musterpflanzungen länger genau beobachtet, durch Autopsie sollte zu einer richtigen Sortenkenntniß und der Gewißheit, ob man die rechten Sorten habe, gelangen können; aber sie sind merklich genug, um uns vermuthen zu lassen, daß jedes System über das Kernobst, welches man aufstellen möchte, immer an wesentlichen Unvollkommenheiten leiden werde.

Gesetzt aber, es würde ein System gefunden, so voll-

kommen, wie das Truchseß'sche, würde es zur festeren Bestimmung und zum leichteren Auffinden einer Kernfrucht, so lange wir solche Massen von Kernobst haben, wie jetzt, wesentlich beitragen können? Versuche man es bei den mancherlei Knorpelkirschen, die wir haben, nur einmal, irgend eine vorliegende bunte Knorpelkirsche, ohne weitere Fingerzeige, nach dem Truchseß'schen Werke aufzusuchen, ob man nicht gar häufig ungewiß bleiben wird; was würde geschehen, wenn wir statt der jetzt vorhandenen bunten Knorpelkirschen durch fortgesetzte Kernzuchten deren 100 oder 200 Sorten mehr hätten? In der übergroßen Zahl der Obstfrüchte liegt vorerst das größte Hinderniß eines weiteren Fortschrittes der Pomologie! Bringt man noch immerfort ohne hinreichende Ursache neue Früchte in's Publikum, so hat höchstens der Erzieher einen kleinen Vortheil davon, aber selbst Pomologen können dann die vorhandene Obstmasse mit ihren Forschungen nicht mehr umfassen, und das Publikum wird gegen Obstkenntniß gänzlich gleichgültig, und muß sich, wie schon jetzt geschieht, den Baumschuleninhabern auf Discretion ergeben, und gar oft unzweckmäßig pflanzen. So dankenswerth daher die Arbeiten der obgedachten Pomologen sind, und so sehr die von ihnen aufgestellten Systeme anregend und vielleicht künftig einmal leitend wirken können, so glaube ich doch wohl, daß es am gerathensten wäre, das Diel'sche System vor der Hand nur noch stehen zu lassen, und zunächst alle Mühe immer nur darauf zu verwenden, überall durch Probebäume und sonstige Anpflanzungen eine möglichst große Sortenkenntniß zu erlangen, die Sorten dann in ihrer Aechtheit und mit strenger Genauigkeit in den Namen, selbst in Beiworten und Sylben, (man ist darin jetzt öfter viel zu nachlässig,) sorgfältig zu bewahren und

immer nur darauf auszugehen, das weniger Gute unter den vorhandenen Früchten auszuscheiden, damit es wieder untergehe, und nur das Beste bleibe. Das sind, wie ich schon oben dargelegt habe, bisher meine Bestrebungen gewesen, und ich möchte wünschen, daß Viele sie mit mir theilten. Möchte man zunächst allgemeiner aufhören, immer noch mehr zu sammeln und stets neue Früchte in's Publikum zu bringen, was forthin nur geschehen darf, wenn eine neue Frucht vor andern gleichzeitig reifenden wirkliche Vorzüge hat. *) Ich glaube nicht, daß es gelingen könne, noch Besseres, als bereits vorhanden ist, zu erzielen, als höchstens im Einzelnen, (z. B. bei späten Winterbirnen,) und die erwachte Sucht nach neuen Früchten dient gegenwärtig nur dazu, Speculationen auf den Geldbeutel der Pflanzer rege zu machen. Statt mehr zu sammeln, wollen wir uns beschränken, das Beste auszuscheiden, die vorhandenen besten Obstsorten immer noch genauer nach ihren Eigenschaften und bestem Gebrauche kennen zu lernen, ihre Beschreibungen zu vervollkommnen, neue Unterscheidungsmerkmale und Kennzeichen an ihnen

---

*) Vielleicht denkt, indem er dies liest, Mancher, daß ich gegen diese Regel im Verlaufe der vorliegenden Blätter selbst gefehlt habe; allein die hier beschriebenen neuen Früchte sind theils einmal in's pomologische Publikum gebracht, und wird Mancher wünschen, ihre Beschreibung zu lesen, theils hoffe ich, daß die von mir, wie ich wiederhole, zunächst nur in's pomologische Publikum gebrachten Früchte doch auch wirkliche Güte zeigen sollen. Ich glaubte bisher in unserem Norden, um den Obstbau eben hier zu heben, zunächst darauf sehen zu müssen, was hier schon Vorzügliches sich vorfände, und dies hier zu erhalten, habe aber schon seit ein paar Jahren mir in dieser Hinsicht noch engere Grenzen gesteckt, als früher.

aufzusuchen, und dadurch zur Hebung des Obstbaues und der Obstkunde beizutragen. Immerhin läßt sich in dieser Hinsicht noch Manches thun, und nicht bloß feststellen, wie manche Obstarten nach Klima und Boden abändern, sondern in der Größe der Blüthe, in der Form des Blüthenblattes, in der, wenigstens bei den Birnen oft so eigenthümlichen Form und Färbung der Blüthenknospen, (ich erinnere nur an die Sommer- und Winter-Dechantsbirne,) in der Färbung der jungen Frucht um Johannis, die dann oft weit mehr, zuweilen auch weniger Röthe hat, als späterhin, — vielleicht auch noch in der Form der Stempel in der Blüthe, (worauf Herr Landkammerrath Waitz in den Altenburger Annalen, I. S. 66 aufmerksam machte,) werden sich wohl noch manche neue gute Unterscheidungsmerkmale und Kennzeichen auffinden lassen. — Und wenn vor der Hand die politischen Conjuncturen vielleicht ein zu beträchtliches Hinderniß sind, um die bei uns vorhandenen Musterpflanzungen weiter auszudehnen und neue zu schaffen, so thun uns zunächst rüstige, noch junge Männer Noth, die sich entschlößen, der Pomologie, und wo möglich nur Einem Zweige derselben, um diesen desto mehr zu umfassen, sich zu widmen, um das Vorhandene der Nachwelt sicher weiter zu überliefern. Möchten solche in recht verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes sich finden; viel ist noch zu erforschen und zu nützen! Wer aber zum gemeinen Nutzen dieser Beschäftigung sich widmet, der möge es auch an Beständigkeit und Ausdauer nicht fehlen lassen, und nicht ermüden, wenn sich anfangs manche Ungewißheit nicht beseitigen läßt, oder selbst Unrichtigkeiten unter den erhaltenen Sorten sich zeigen, der unterhalte lieber keine größere Baumschule, als eben nöthig ist, um die Collection zu erhalten und richtig

benannte Pfropfreiser verbreiten zu können, was den Besitzern großer Baumschulen, die zu Vieles Andern überlassen müssen, immer weit weniger möglich sein wird. Vielleicht fänden sich zu solcher gewiß genußreichen Beschäftigung wohl auch noch einzelne begüterte Privatpersonen, die im Stande wären, auf ihren Besitzungen, wie einst Truchseß und der Hausvater von Münchhausen, größere Anpflanzungen auszuführen, dann aber, wie der Letztere, auch Sorge tragen müßten, daß das von ihnen Geschaffene nicht gleich nach ihrem Tode wieder zerfalle, zumal nicht mehr zu besorgen steht, daß die Zeit die gemachten Anpflanzungen, wie bei den noch bestehenden des Herrn von Münchhausen der Fall ist, überflügeln möchte. Wo es aber möglich ist, möge, wer es kann, auch dazu beitragen, daß in fürstlichen Gärten und bei Landesbaumschulen neue große Anpflanzungen zum allgemeinen Besten gemacht werden, und zugleich durch genaue, an verschiedenen Orten aufbewahrte Grundrisse der Anpflanzungen und auf jede sonst thunliche Weise dafür gesorgt werde, daß sie nicht wieder zerfallen und in Ordnung bleiben. Wo aber derartige Anpflanzungen schon vorhanden sind, da lasse man es doch nicht an Fleiß fehlen, sie in Ordnung zu erhalten, zu berichtigen und zu vergrößern, und will ich vorzüglich nochmals auch die Herren: Fürst, Lucas, Hlubeck und Jahn bitten, alle Sorgfalt anzuwenden, um immer mehr tüchtige Centralanstalten für den deutschen Obstbau zu schaffen, die dazu beitragen, daß unsere Pomologie von allem unnöthigen Ballaste sich entledige, das Beste aber der Nachwelt richtig aufbewahrt werde. Möchten aber auch in Hannover oder Berlin umfassende und tüchtige Musterpflanzungen ausgeführt werden! Auf Erstere, so viel ich kann, hinzuwirken, wird mein Bestreben sein.

Erklärung der in dem Nachfolgenden vorkommenden Zeichen, nebst einigen sonst noch nöthigen Vorbemerkungen.

Schon in meiner Schrift über Probebäume habe ich in dem angefügten Verzeichnisse meiner Obstsorten, wie ich sie derzeit besaß, bei allen mir bekannten Früchten, durch beigesetzte Sternchen oder Kreuze, den größeren oder geringeren Werth einer Sorte für Tafel oder Haushaltung kurz anzudeuten gesucht, so daß eine mit ** bezeichnete Frucht zum allerersten Range, d. h. zu den vorzüglichsten Tafelfrüchten gehört; eine mit * bezeichnete dagegen für die Tafel etwas geringeren Werth hat, aber auch immer noch sehr brauchbar dafür ist. Eben so wurde durch †† und † der größere oder geringere Werth einer Sorte für den Haushalt angedeutet. Diese Bezeichnung werde ich auch in dem Nachfolgenden beibehalten, da es mir zur Leitung der Wahl des Obstpflanzers und zur Bezeichnung des Werthes einer Obstsorte nicht hinreichend scheint, bei jeder Frucht, wie dies gewöhnlich geschieht, nur anzugeben,

ob sie zum 1sten, 2ten oder selbst 3ten Range gehöre. Ich gebe mein Urtheil immer nach meinem eigenen Befunde, und wo durch obige Zeichen etwa angedeutet werden soll, wie man eine Frucht im südlichen Deutschlande schätzt, werde ich dies stets durch ein paar Worte bemerklich machen, und überhaupt, wo ich fremde Urtheile aufführe, diese als solche bezeichnen. — Da diese Schrift ein Urtheil über möglichst viele von den jetzt bekannten Obstsorten enthalten, und auch vor mancher bei uns weniger guten Frucht warnen soll, damit sie nicht gepflanzt werde, so sollen Früchte, welche ich für die allerbesten bei uns halte, und von denen ich wünschen möchte, daß Baumschuleninhaber in unsern Gegenden sich vorerst hauptsächlich nur auf deren Anzucht beschränkten, schon für das Auge dadurch kenntlich gemacht werden, daß obige Zeichen ohne Klammern nach dem Namen der Sorte folgen. Stehen sie dagegen eingeklammert, so ist die so bezeichnete Frucht zwar immer, sowie es die Zeichen angeben, brauchbar, und kann, wenn sie in einer Baumschule vorhanden wäre, beim Mangel anderer Sorten, mit Vortheil gepflanzt werden; indessen halte ich sie dann immer bei anderen besseren oder doch zu ähnlichen für entbehrlich. — So viel möglich werde ich namentlich auch alle identischen oder doch zu ähnlichen Früchte als solche zu bezeichnen suchen, damit davon nur Eine beibehalten werde. Die zu ähnlichen Früchte sind, wenn man noch zweifelhaft darüber bleibt, welche von ihnen wohl noch die beste und tragbarste sei, zunächst in große Musterpflanzungen zu verweisen, in denen man jährlich den Ertrag jedes Baumes und andere zur Entscheidung des Werthes der verschiedenen Obstsorten dienende Data aufzeichnen müßte. — Fehlen die obgedachten Zeichen bei einer Sorte ganz, so taugt diese bei uns nicht, und muß

verworfen werden. Früchte, die sowohl für die Tafel, als den Haushalt brauchbar sind, werden, je nach ihrem Werthe, beide Zeichen erhalten, so daß z. B. **†† Früchte bezeichnet, die sowohl für die Tafel als für den Haushalt von ganz vorzüglichem Werthe sind. Man wähle jedoch nie allein nach den beigesetzten Zeichen, sondern sehe auch noch auf manche andere Bemerkungen über Boden, den eine Obstart erfordert, Form, in der sie gezogen werden muß ꝛc., um nicht fehl zu greifen. Eben so wähle man nicht lauter Früchte, die beide Zeichen doppelt haben, indem namentlich bei den Aepfeln sich oft die mit *†† oder †† bezeichneten Sorten häufig durch noch größere Fruchtbarkeit oder mehrere Dauer der Frucht auszeichnen; wie denn auch je nach Lage und Bedürfnissen des Pflanzers eine Birne, die als für den Haushalt brauchbar bezeichnet ist, wenn sie auch für die Tafel etwas geringeren Werth hätte, einer vorzüglich schätzbaren Tafelfrucht vorzuziehen sein kann. Ob bei der Wahl der zu pflanzenden Bäume mehr auf Haushalts- oder Tafelobst, auf gute Marktfrüchte ꝛc. zu sehen sei, muß Lage und Bedürfniß des Pflanzers entscheiden; im Allgemeinen kann man annehmen, daß, die Gärten des Landmanns und zu geringen Boden ausgenommen, — namentlich bei den Aepfeln nur ein Drittel der anzusetzenden Stämme unter den bloß mit Kreuzen bezeichneten Sorten zu wählen sei; ja auch der Landmann mag in der Nähe von Städten, und wenn er nur nicht in Grasboden, sondern in gebautes Land pflanzt, mehr als bisher auf gute Tafelfrüchte sehen, die sich vortheilhaft verkaufen. Früchte, welche, weil sie nicht zu klein sind, und auch in weniger gutem und nichtgebautem Boden fortkommen, sich vorzüglich für den Landmann eignen, sollen noch durch ein beigesetztes L. kenntlich gemacht

werden, und finden sich darunter schon gar manche treffliche Tafelfrüchte. — Daß ein Baum gesund und tragbar sei, und gut wachse, wird, wo nicht das Gegentheil bemerkt ist, immer vorausgesetzt; mitunter wird ausgezeichneter Wuchs oder Tragbarkeit noch mit wenigen Worten kurz angedeutet werden. Ebenso wird stets vorausgesetzt, daß eine Fruchtart bei uns auch hochstämmig gedeihe, wo nicht bemerkt ist, daß sie nur in Zwergform zu erziehen sei, oder gar die Wand erfordere.

Durch die beigesetzten Buchstaben S., H., W. wird Sommer-, Herbst- und Winterobst angedeutet. Bei den Aepfeln hält eine Herbstfrucht sich in der Regel bis Weihnachten; die Winterfrüchte zeitigen nach Weihnachten und dauern in der Mehrzahl bis zum März oder April; längere Dauer ist mit den Worten: bis in Sommer, bezeichnet. Manche Frucht wird schon vor Weihnachten mürbe und hält sich doch bis zum Februar oder März hin und erhält dann die Bezeichnung H. W. Bei den Birnen muß Reifzeit und Dauer meistens noch näher mit Worten angegeben werden, und da bei den Birnen, selbst nicht wenigen Haushaltsbirnen, um sie von rechtem Werthe für die Tafel und längerer Dauer zu haben, Alles darauf ankommt, daß sie zur rechten Zeit gebrochen werden, indem namentlich bei zu spätem Brechen die Birnfrucht so häufig bald moll, (d. h. vom Innern heraus faul,) wird, auch nie recht schmelzendes, schmackhaftes Fleisch erhält, selbst wenn es die delikateste Tafelsorte wäre, so werde ich versuchen, namentlich bei den Birnen auch noch die rechte Pflückzeit anzugeben und durch P. Z. oder M. P. Z., (mittlere Pflückzeit, d. h. die Zeit, wo eine Sorte in gewöhnlichen, weder heißen, noch zu kalten Jahren zu brechen ist,) anzudeuten. Mehr hierüber ist weiter unten in der Ein-

leitung zu den Birnen gesagt; hier nur noch die Bemerkung, daß man diese Angaben nicht so verstehen möge, als ob nur immer auf das angegebene Datum die Frucht zu brechen sei; Jahre und Lage verändern darin Vieles, und wie in heißen Jahren nicht selten die meisten Aepfel schon etwas vor Michaelis gebrochen werden können, während sie in kalten länger, als gewöhnlich, sitzen müssen, so kann auch dieselbe Apfel- oder Birnsorte, die frei und sonnig stehend etwa Michaelis gebrochen werden müßte, 8 oder 14 Tage länger sitzen müssen, wenn der Baum von einem Gebäude so beschattet wird, daß er nur den halben Tag Sonne hat, oder derselbe höher an Bergen, oder beträchtlich höher über dem Meeresufer steht, als hier in der flachen Ebene. Hier z. B. muß allermeist die Napoleons Butterbirne schon Michaelis gebrochen werden; in dem weit südlicher belegenen Meiningen, wo die meisten Gärten der Mitglieder der dortigen pomologischen Gesellschaft in einiger Höhe an den benachbarten Bergen liegen, sagte man mir, daß man sie gewöhnlich erst im halben October breche. Wer auf die rechte Brechzeit achtet, wird sich nach und nach gewöhnen, es einer Obstart ziemlich anzusehen, ob ihre rechte Pflückzeit gekommen sei; besser indeß schreibt man, so lange man noch unsicher ist, jährlich an, wann man eine Frucht gebrochen habe, und ob die rechte Brechzeit getroffen gewesen sei, so wird man in einem folgenden Jahre, wenn man die rechte Brechzeit der früheren Sorten hat, so ziemlich auch schon die der späteren darnach finden. Am meisten differiren in der Reif- und Pflückzeit die frühen Sorten, und wechselte hier z. B. die rechte Pflückzeit der Grünen Hoyerswerder nach den Jahren zwischen dem 26. August und 18. September; weiter gegen Michaelis hin wird der Unterschied schon immer geringer

und hört bei den möglichst spät zu brechenden Früchten ziemlich ganz auf, die man auch nach warmen und noch mehr nach im Frühlinge trockenen Jahren, wo die Früchte lange Mangel an hinreichendem Safte litten und erst später rascher wuchsen und sich recht ausbilden konnten, möglichst lange am Baume lassen muß. Als vor einigen Jahren die Birnbäume schon in den ersten Apriltagen blüheten und der Sommer heiß, aber bis zum August trocken war, die Michaeliszeit dagegen kühl, brach ich die Winter-Dechantsbirne an freistehender Pyramide am 18. October, und mußte erleben, daß sie sich, ohne je schmelzend zu werden, bis in den Mai hielt. Man merke noch, daß vorzüglich die größere oder geringere Wärme der letzten, der Reife einer Frucht vorhergehenden Wochen die Reife merklicher beschleunigt oder verzögert, als vorher Monate, und daß, wenn man bei Hitze die und die Frucht Ende August recht pflückte, dann aber kühle Witterung folgt, doch eine gewöhnlich 14 Tage später zeitigende Birn nicht schon 14 Tage nachher wird zu brechen sein. Aufmerksamkeit auf die rechte Pflückzeit ist etwas mühsam, doch nothwendig, wenn man gutes Obst haben will. Glücklicherweise kennen wir auch unter den guten Tafelbirnen jetzt schon manche, die nicht zu eigen auf die Pflückzeit sind.

Damit Jeder eine gegebene Sorte leicht auffinden könne, um das Urtheil über sie einzusehen, will ich die Sorten nicht nach dem Systeme, sondern alphabetisch folgen lassen. Das System hat für die Mehrzahl der Gartenbesitzer weniger Interesse, und ist man ja ohnehin, wie schon oben auseinandergesetzt ist, über das beste System jetzt noch in Zweifel. Schon aus den Namen Calville, Reinette, Pepping, Parmäne, Butterbirn, Bergamotte, Herzkirsche,

Weichsel ꝛc., wird meistens erhellen, wohin eine Frucht in den bisher adoptirten Systemen gehöre, und wo es zweckmäßig ist, kann die Classe noch mit wenigen Worten angedeutet werden.

Den Ausdruck: „schön" nehme man in dem Folgenden immer wörtlich und nie, wie oft im gemeinen Sprachgebrauche geschieht, als gleichbedeutend mit gut oder vorzüglich. Ein Bekannter von mir hatte als zu pflanzende Pfirsche die Venusbrust gewählt, weil im Cataloge dabei stand „unstreitig die schönste Pfirsche", und bedauerte seinen Mißgriff, als ich ihn darauf aufmerksam machte, daß diese Sorte wohl die schönste Pfirsche, aber bei uns keineswegs die beste sei, da sie meistens gar nicht reif werde. Um Entschuldigung muß ich fast bitten, wenn ich manchen aus fremden Sprachen hergenommenen Obstnamen auch die rechte Aussprache beigefügt habe; ich dachte, daß dieses Werkchen doch vielleicht auch in die Hände manches der fremden Sprachen unkundigen Pflanzers oder Baumschuleninhabers kommen möchte, der es gern sieht, wenn man ihn in den Stand setzt, nicht allzusehr gegen die rechte Aussprache zu verstoßen.

Da endlich gar manche Tafelfrüchte, namentlich Tafelbirnen, in Zwergform größere und merklich schmackhaftere Früchte bringen, ja viele späte Winterbirnen in Zwergform erzogen werden müssen, und man so oft als Grund, weshalb man Zwergbäume nicht anpflanze, angeführt hört, daß Niemand in der Nähe vorhanden sei, der sie zu erziehen und zu beschneiden verstehe, so soll ganz am Schlusse noch eine kurze Anweisung zur Erziehung und zum Schnitte des Zwergobstes folgen, namentlich der Pyramiden, in welcher ich versuchen werde, das Wesentliche dabei so kurz und leicht zusammenzustellen, daß, wie ich hoffe, jeder

Gartenfreund, der nur Lust hat, eigene Hand anzulegen, um dadurch von dem Obstbau erst den rechten Genuß zu haben, hinreichend in den Stand gesetzt werden soll, seine Zwergbäume selbst zu beschneiden, oder irgend einen anstelligen Menschen zu diesem Geschäfte anzuleiten.

I.

Aepfel.

Gute Aepfel sollen in jeder Pflanzung in der Regel den Hauptbestandtheil ausmachen, da diese Frucht nicht allein durch ihre längere Dauer und größere Brauchbarkeit zu vielen ökonomischen Zwecken sich vortheilhaft auszeichnet, sondern selbst für die Tafel an Gewürz des Geschmacks die Birne häufig noch übertrifft. Nur wo nahe Märkte oder die Beschaffenheit des Bodens etwa von dem Anbau von Tafelbirnen, Kirschen oder Pflaumen größeren Gewinn versprechen, mag man, den Umständen nach, diese Baumarten in der Mehrzahl anpflanzen. Auch zur Bepflanzung von Chausseen paßt der Apfelbaum vorzugsweise, wenigstens aus dem Grunde, daß man seine Früchte am besten auf Einmal verkaufen und dann in kurzer Zeit abnehmen lassen kann, um so des längeren Ueberwachens gegen Diebstahl, wie er leider bei uns noch so häufig vorkommt, überhoben zu sein. Um die Passage am

wenigsten zu hindern, wird es zweckmäßig sein, an Wegen und Landstraßen hauptsächlich solche Aepfel anzupflanzen, die mit ihren Kronen gut in die Luft gehen, die Zweige nicht zu horizontal ausbreiten, oder mit dem Fruchtholze sich sehr hängen; indeß habe ich auf den Chausseen um Hannover, wo man, beim Mangel mehr geeigneter Stämme, Alles angepflanzt hat, was die Landesbaumschule und andere Baumerzieher eben vorräthig hatten, doch genugsam bemerkt, daß man darin nicht allzu ängstlich zu sein braucht, und durch zeitiges Wegnehmen der zu niedrigen Zweige die Krone der allermeisten Sorten leicht so in die Höhe bringen kann, daß die Passage nicht erschwert wird.

Auch die gute Eigenschaft hat der Apfel, daß er im Ganzen am wenigsten eigen auf den Boden ist. Ein guter, frischer Boden, dem es an hinreichender Feuchtigkeit nicht fehlt, sagt ihm am meisten zu; doch wächst er fast in jedem nicht allzu sterilen Erdreiche. In meinem jetzigen Gartenboden wächst, wie schon oben gedacht ist, der Apfelbaum nicht recht freudig, der Apfel auf Johannisstamm selbst spärlich, liefert aber doch in der großen Mehrzahl sehr gute Früchte, was nicht auf gleiche Weise von allen Pflaumen und selbst vielen Birnen gesagt werden kann. Manche Aepfel erfordern freilich zu ihrer Güte und rechten Tragbarkeit auch einen guten, gebauten Boden, oder ein besonderes Erdreich, wie das im Verlaufe dieser Blätter öfters angemerkt werden wird.

Von Aepfeln haben wir unter dem früher, meistens über Frankreich zu uns gekommenen guten Obste (Franzobste), schon bisher weit mehr auch bei uns schätzbare Sorten gehabt, als unter den Birnen, welche Obstart erst durch die neueren Kernzuchten, namentlich in Belgien, auf ihre jetzige Stufe hoher Güte gebracht ist. Doch auch manche

treffliche Apfelsorte lieferten die neueren Kernzuchten, und so hauptsächlich in England, dessen Klima für den Apfel sich besonders eignet.

Die meisten Aepfel gedeihen bei uns hochstämmig sehr gut, und verhältnißmäßig nur wenige Apfelarten gibt es, die, weil sie leicht welken, zweckmäßig nur in Zwergform angezogen werden, um in der Nähe der Erde mehr Wärme zu haben und länger sitzen zu können. Wer aber vorzüglich schönes und wohlschmeckendes Tafelobst wünscht, thut doch wohl, auch eine Anzahl der besten Tafeläpfel in Zwergform anzuziehen, und da liefert, wo nur irgend der Boden nicht zu trocken ist, der Apfel auf Johannisstamm oder Doucain veredelt, früh tragende und recht fruchtbare Zwerge, die man in Spalierform oder auch Pyramidenform ziehen kann, und nur manche Apfelsorten, deren Bäume klein bleiben und auf dem Johannisstamme zu spärlich wachsen würden, werden zweckmäßig zu Zwergen auf schwach treibende Wildlinge veredelt. Johannisstamm ist ein Apfelstrauch, der, gleich wie die Quitte, mit seinen Wurzeln in der Oberfläche der Erde bleibt, sich durch Wurzelausläufer, die gleich ihre eigenen Wurzeln machen, leicht fortpflanzt, und früh reifende, kleine süße Aepfel trägt. Doucain ist ein ähnlicher, aber schon etwas stärker wachsender Apfelstrauch, und hat man bei uns außerdem auch den noch etwas stärker wachsenden Heckapfel, der aber bisher selten zur Unterlage der Apfelzwerge benützt wird. Seitdem Christ schrieb, daß Aepfel auf Johannisstamm leicht erfrören, was an sich nach meinen mehrfältigen und sicheren Beobachtungen durchaus unbegründet, und nur in zu trockenem Boden, wo der Johannisstamm krankt, wahr ist, hat man bei uns leider auch die Zwerge auf Johannisstamm ganz verbannt, und nur Zwerge, auf Wildlinge

veredelt, in Spalierform angepflanzt, die, weil gewöhnlich sowohl der Wildling, als die darauf veredelte Sorte, zu starken Wuchs hatten, (wie oft habe ich selbst ganz ordinäres, sehr große Bäume machendes Haushaltsobst als Espalier abgegeben gesehen!) sich dann nicht wollen im Schnitte halten lassen, und weil man sie zuletzt, damit sie nur tragen möchten, zu häßlichen Hochstämmen, mit mehreren von der Erde ausgehenden Zweigen, mußte heranwachsen lassen, die Zwergbäume überhaupt bei uns ganz in Mißcredit gebracht haben. Ich kann zur Anpflanzung von Apfelzwergen auf Johannisstamm nicht genug ermuntern; sie kommen in jedem nicht allzutrockenen Boden fort, und sowohl im Kalenberger schweren Boden, als in frischem Sandboden sah ich sie gesund wachsen, und oft mehrere Himbten der schönsten und trefflichsten Früchte tragen. Eilf Fuß Entfernung reicht auf Rabatten für Apfelpyramiden auf Johannisstamm hin; pflanzt man ganze Quartiere davon, so nehme man die Entfernung etwas weiter und namentlich die der Reihen auf mindestens 14 Fuß, damit auch noch Gemüse dazwischen wachsen möge. Dünger lieben diese Bäume; in der Nähe ihrer Wurzeln muß aber vorsichtig gegraben werden, und hat man bei ihnen noch die kleine Last, daß man den Stamm, damit ihn Winde nicht umstürzen, was namentlich, wenn er voll Früchte sitzt, leicht geschieht, meistens an einen haltbaren Pfahl anbinden, auch, wie bei vielen Pflaumen, öfter die am Stamme aus der Wurzel hervortreibenden Ausläufer zerstören muß, die man, nach etwas um den Stamm weggeräumter Erde abreißt, oder besser mit einem Messer an ihrem Ursprunge abschneidet. Daß eine Apfelsorte auf Johannisstamm nicht gern trüge, hat, so viel ich weiß, Diel nirgends angemerkt; ich habe dies bisher öfter bemerkt,

— wenngleich auch hier die meisten Aepfel auf Johannis-stamm sehr gern tragen, — und habe auch wohl schon einzelne briefliche Bestätigungen meiner Beobachtungen von andern Pomologen erhalten. Lag die Ursache, wenn dies in Diels Gärten anders war, am Boden? Ich bin geneigter, sie in der Unterlage selbst zu suchen, die für manche Apfelsorte nicht recht passen mag. Und wenn nach meinen Wahrnehmungen, wie schon obgedacht, einzelne Apfelsorten auf Johannisstamm, selbst in meinem jetzigen Boden, vorzüglich stark wachsen, und erst trugen, nachdem ich aufhörte, die Sommertriebe zu beschneiden, so läge darin ein auffallendes Beispiel mehr vor Augen, welchen Einfluß die Unterlage auf eine Obstsorte haben kann, und wie oftmals ganz entgegengesetzte Urtheile von Pomologen über Tragbarkeit und Güte einer Obstart schon in der Unterlage der Stämme, die sie vor Augen hatten, ihren Grund gehabt haben mögen. Bei den Kirschen ist es gleichfalls vollkommen gegründet, daß Weichseln auf Süßkirschenstämme gepfropft meistens stark wachsen, aber wenig tragen, während die umgekehrte Veredlung zu große Fruchtbarkeit und kränklichen Wuchs erzeugt, so daß die Bäume früh eingehen. Was ich hinsichtlich der Tragbarkeit der Aepfel auf Johannisstamm bemerkt habe, werde ich mit angeben, muß jedoch hier, zur völligen Genauigkeit der Angabe, noch erwähnen, daß ich zu Unterlagen der Apfelzwerge weniger den eigentlichen Johannisstamm, als vielmehr eine ähnliche Sorte anwandte, die nicht merklich stärker wächst, aber in den Trieben mehr dem Doucain gleicht, welche ich auf einem adelichen Gute bei Lüneburg erhielt und dem ächten Johannisstamme vorziehe, da sie mir weniger an Krebs zu leiden scheint. Vielleicht ist diese Sorte einmal aus Vermischung des Doucains mit dem eigentlichen

Johannisstamme entstanden; sie liefert in der Reife gelbe, häufig rothbackige, stark gezuckerte Früchte, die bald nach Michaelis zeitigen.

Zur Bereitung von Apfelwein hat man sich bisher im südlichen Deutschlande, größtentheils auch in Frankreich, nur solcher Sorten bedient, die einen stärker säuerlichen, einzeln auch einen bittersüßen Saft haben, unter der Behauptung, daß nur von solchen Früchten der Most haltbar sei. Neuerdings, und wohl völlig mit Recht hat man dem sehr widerstritten, und behauptet, daß die besten, am meisten gezuckerten Aepfel und selbst die Süßäpfel den besten Apfelwein geben. Möchten wir's doch auch bei uns bald selbst versuchen! vielleicht hülfe dies mehr, als die Mäßigkeitsvereine, den leidigen Brantwein bei uns zu verdrängen.

Ein Fehler mancher Apfelsorten ist es, daß sie überhaupt oder wenigstens wenn die Herbstwitterung irgend warm ist, auf dem Lager im Fleische gern bald braune, abständige Fleckchen bekommen, oder, wie man sagt, steppig werden. Auf einer Obstkammer, wo ich mein Probeobst stets bewahrte, geschieht das zwar noch leichter, als im Keller, wie auch das Welken der Aepfel da etwas stärker ist; da es aber nicht wenige Apfelsorten giebt, die überhaupt an beiden Untugenden nicht leiden, so sind solche Sorten bei uns auszuscheiden und werde ich sie bemerklich machen.

Manche Aepfelsorten giebt es, die an sich sehr gern Früchte ansetzen, aber die schon sichtbar wachsenden Früchte gar leicht verlieren, wenn im Mai und Juni, ehe die Kerne der Frucht sich mehr ausgebildet haben, heiße Tage, vorzüglich mit Trockniß begleitet, eintreten. Die jungen Früchte stehen dann im Wachsthume still, sind nach etlichen

Tagen merklich kleiner, als andere noch wachsende, und fallen bald ab, wobei man bei öfterem Durchschneiden die gallertartige Masse des jungen Kerns sich nach und nach absorbiren sieht, so daß nur die Haut des Kerns übrig bleibt. Die Birnen jedoch, und theils auch manche Sorten von Kirschen und Pflaumen haben diese Untugend noch in ausgedehnterem Maße, und gründet sich darauf mit das Sprichwort, daß Mai kühl und naß, Boden und Faß fülle. Solche Sorten leiden weniger am Abfallen der jungen Früchte, wenn sie einen freien, weniger heißen Standort, oder nur den halben Tag Sonne haben, und ist an Spalierwänden westliche Exposition für sie die beste, wo die Sonne erst spät hintrifft, und nach ihrem Verschwinden gleich wieder die Kühle und Feuchtigkeit der Nacht folgt. Topfbäumchen solcher Sorten brachte ich nach dem Ansetzen der Früchte bis gegen Johannis hinter eine Mauer oder Gebäude, wo sie nur Morgens und Abends Sonne hatten. Spaliere an Wänden kann man durch vorgesetzte Strohdecken schützen, die sich rasch anfertigen lassen, wenn über zwei hingelegte Bohnenstangen Stroh regelmäßig ausgebreitet wird, und zwei andere wieder darüber gelegte Bohnenstangen durch Weidenruthen mit den unteren fest zusammengebunden werden. Solcher Decken bediene ich mich auch zur Abhaltung des Frostes von Pfirschen- und Aprikosenspalieren.

Andere Aepfel- und Birnsorten, mehr aber noch manche Pflaumen, die an sich zahlreiche junge Früchte ansetzen, sind dadurch weniger fruchtbar, daß die jungen oder schon heranwachsenden Früchte allzusehr von den Fruchtmaden angestochen werden. In den noch kleinen Früchten nährt sich der übelriechende weißlichte Wurm einer kleinen Sägewespe (Tenthredo). Aus angestochenen jungen Pflaumen

zog ich, wie schon öfter geschehen ist, die Tenthredo Morio, die man desfalls auch Pflaumenwespe, (Tenthredo pruni,) nennt. Aus jungen Birnen und Aepfeln zog ich eine andere, welche die Tenthredo ferruginea sein wird, welche auch schon aus jungen Pflaumen gezogen wurde. Herr Stadtrichter Buckatzsch zu Guben erzog, nach den Altenburger Annalen der Obstkunde, Thl. 1, S. 217, noch eine andere, mit mehreren schwarzen Querstreifen auf dem Hinterleibe. Es erhellet daraus, daß diese kleinen Nager, wenn die ihnen am meisten zusagenden Fruchtarten nicht tragen, auch wohl an andere gehen. Das geflügelte Insect legt zur Zeit der Blüthe seine Eier an den oberen Theil der jungen Frucht, wo später der Kelch sitzen bleibt, und ist es mir auffallend gewesen, daß ich am Tage, auch bei öfterer Aufmerksamkeit, diese Thierchen auf den Bäumen nie habe bemerken können, so daß ich glaube, daß sie nur Nachts schwärmen, wenngleich Schmidtberger, der gewöhnlich gut beobachtete, das Gegentheil behauptet und sagt, daß sie an trockenen Tagen von etwa 9 Uhr bis gegen Abend schwärmten. Die junge Made frißt sich bald in die kleine Frucht hinein, wo sie namentlich den Kern verzehrt, frißt aber, was ich oft gesehen habe, wenn eine junge Frucht ausgenagt ist, sich alsbald in eine andere hinein, und verzehrt, bis sie ausgewachsen ist, nacheinander wohl 4 junge Früchte, und verkriecht sich dann in die Erde, wo sie in einen kleinen Cocon sich einspinnt, um im nächsten Frühlinge als geflügeltes Insect wieder hervorzukommen. — In schwerem oder im Winter überschwemmten Boden kann dieses Insect sich weniger vermehren, als im leichten, trockenen Boden. — In dem größer gewordenen jungen Kernobste nährt sich die Raupe eines kleinen Schmetterlings, der Tinea pomonella, die sich

besonders in den letzten warmen und dürren Jahren so vermehrte, daß kaum eine Apfelfrucht unangestochen blieb. Schmidtberger hat geglaubt, daß es von diesen Thieren mehrere Generationen gebe, deren erste ihr Zerstörungswerk schon im Mai anfange; dies beruht aber ohne Zweifel auf einer Verwechslung mit den vorhin gedachten Tenthredoarten, und sah ich in meiner Obstkammer, wo die im Herbste aus dem wurmstichigen Obste auskriechenden Räupchen sich zwischen Papier oder in sonstigen Schlupfwinkeln gern einspinnen, die Schmetterlinge der Tinea pomonella an den verschlossenen Fenstern nie vor, sondern erst um und etwas nach Johannis, wo dann ein paar Wochen hindurch immer noch neue auskamen. Ob später bis zum Herbste dieses Insect, welches sich an den Stämmen, gewöhnlich zwischen Moos und Rindenspalten, einspinnt, noch eine neue Generation habe, oder der Wurm gleichfalls mehrere Früchte nach einander verzehrt, weiß ich noch nicht. Man kann den zu großen Zerstörungen beider Insectenarten, wenigstens denen der Tenthredo, am besten dadurch entgegenwirken, wenn man von den geschätzteren Obstbäumen alle angestochenen jungen Früchte durch einen hinreichend beständigen Arbeiter möglichst früh abbrechen und vernichten läßt, ehe die Würmer die 2te oder 3te Frucht anfallen, welche Arbeit sich mir immer noch recht gut bezahlt machte. Sonst ist angerathen, die abgefallenen, angestochenen Früchte auffammeln zu lassen, (was aber früh Morgens oder gleich nach starkem Schütteln geschehen muß, ehe die Maden in die Erde kriechen;) auch die Stämme der Bäume durch Abfegen mit einem alten Besen und Kalkanstrich von den Puppen der Pomonella zu säubern, was Alles nur nicht viel helfen kann, so lange es nicht auch alle Nachbarn thun. Sind diese kleinen Nager in frucht-

baren Obstjahren nicht allzuhäufig vorhanden, so sind sie im Ganzen nützlich, indem sie ein Uebermaaß ansetzender junger Früchte verhindern, und uns ein späteres Auspflücken ersparen.

Der Apfelbaum leidet auch noch vorzüglich durch zwei Blattlausarten, die grüne Apfelblattlaus und die Blutlaus. Jene ist bekannt; ihre schwarzen, den Pulverkörnern gleichenden Eier findet man im Winter an den jungen Trieben der Bäume; sie schlüpfen aus, sobald die Knospen merklicher treiben, vermehren sich dann bis zum Herbste, und zwar am meisten in trockenen Jahren, durch zahlreiche Generationen, indem sie ohne weitere Paarung stets lebendige Junge, und nach gewissen Intervallen auch geflügelte gebären, die den ersten Zweig verlassen und neue Colonien anlegen, sind oft in Unzahl vorhanden, und schaden am meisten den noch jungen Bäumen. Man hat als Mittel zu ihrer Zerstörung angerathen, ehe die Knospen ausbrechen, alle jungen Triebe eines Baumes, der mit ihren Eiern behaftet ist, mittelst eines Pinsels mit hinlänglich verdünnter Thonerde etwas dick zu überstreichen, was helfen wird, wenn der Thon nicht gleich wieder abregnet. Am besten achtet man darauf, im Frühlinge alle mit diesen Thierchen besetzten Spitzen der jungen Zweige abzuschneiden und sie nur gleich in der Nähe in die Erde einzugraben. Oefter ließ ich auch mit gutem Erfolge die behafteten Triebe mit Tabaksabsud, oder besser Seifenwasser (auf eine Gießkanne voll Wasser etwa ein Viertel Pfund grüne Seife) nach der Spitze hinaus mit einer Bürste überstreichen, während auf der entgegengesetzten Seite die Hand hintergehalten wird, oder auch nur zweimal in zwei Tagen nacheinander in eine Schaale mit Seifenwasser eintauchen, oder einen schon ganz behafteten jungen Baum wiederholt

mit solchem Seifenwasser durch die bekannte, einen Staubregen bildende Gartenspritze ganz naß machen. Diese Mittel helfen überhaupt gegen alle Blattläuse, namentlich auch die bei naßkalter Zeit sich einfindende schwarze Kirschenblattlaus. — Die Blutlaus ist ein in unserm Lande mehrfältig verbreitetes, noch zu wenig gekanntes und beachtetes Insect. Sie setzt sich an die Rinde der jungen Triebe, an die Ränder von Spalten und Wunden in der Rinde, und verursacht durch ihre Stiche knorrige Wulste der Rinde und ein Verkrüppeln der jungen Triebe. Sie selbst ist röthlich und färbt beim Zerdrücken die Finger roth, wovon sie den Namen hat, ist aber bedeckt mit einer schneeweißen, flockigen Wolle, durch welche man sie an den Bäumen leicht bemerkt. Dumpfe Lage und nasse, warme Jahre tragen zu ihrer Vermehrung bei. Ueberstreichen der schadhaften Stellen mit Kalk half nicht; besser half Bürsten mit einer steifen Bürste, die in eine beträchtlich stärkere Mischung von Wasser und grüner Seife getaucht ward. Man hat neuerdings Bestreichen der behafteten Stellen mit Baumöl angerathen, was der Besitzer einer großen Baumschule mir als durchaus probat rühmte; ich selbst habe darüber noch nicht sichere Erfahrung, bekannt ist aber, daß Baumöl z. B. Bettwanzen augenblicklich tödtet. Sie findet sich immer an den einmal behafteten Stellen im nächsten Jahre wieder ein, und sah ich Spaliere und Hochstämme, die ganz mit ihnen überzogen waren, wo dann wohl nichts übrig bleibt, als solchen Baum auszurotten.

Was zum Schutze gegen die den Obstbäumen überhaupt und namentlich auch dem Apfelbaume schädlichen Raupen, vorzüglich den grünen Spanner, (Frostnachtschmetterling, Wickelraupe, wovon es 3 Arten giebt,) die Ringelraupe und den Heckenweißling, zu thun ist, darf ich

als bekannt voraussetzen. Die Räupchen des Letzteren, die im August auskriechen, spinnen sich im Spätherbste in ein paar zusammengewickelte Blätter ein, die an den Zweigen hängen bleiben, und die man mit der Baumscheere abschneiden und vernichten muß. Die Ringelraupe legt ihre Eier in einem fest ansitzenden Ringe um die Sommertriebe, und muß man die Triebe, woran ein solcher Eierring sitzt, abschneiden lassen, oder bei größeren Bäumen die Raupen tödten, wenn sie zu den Zeiten ihrer Häutungen an den unteren Theilen der Aeste, besonders Morgens und gegen Abend, haufenweise beieinander sitzen, um Wärme und Sonne zu suchen. Gegen den grünen Spanner umgiebt man im November bis zum Froste und im ersten Frühjahre die Stämme freistehender Bäume mit einem Theerringe oder anderen noch klebrigeren Substanzen, worauf die ungeflügelten Weibchen, wenn sie auf die Bäume kriechen wollen, festkleben, und will ich nur erwähnen, daß ich einigemal bemerkt habe, daß, wenn der Theer durch das um den Baum gebundene Papier, worauf man ihn streicht, hindurch die Rinde junger Bäume gefaßt hatte, diese abstarb. Kam das etwa davon, daß zwischen den gewöhnlichen Theer Steinkohlentheer gemengt war, oder ist der aus Erdquellen geschöpfte Theer schädlich? Man muß daher den Baum wenigstens so einhüllen, daß der Theer nicht durchdringt und beim etwaigen Herabträufeln von der Borke abgeleitet wird, was am füglichsten bewerkstelligt wird, wenn man den Baum mit einem viereckigen, etwas in die Erde gedrückten Bretterkasten (sogen. Stiefel) umgeben läßt, der nach oben einen 3 Zoll breiten horizontalen Rand hat, unter welchen man den Theer streicht, damit er auch durch Regen nicht seine Klebrigkeit verliere. Man hat gegen alle Raupen Ueberpudern der Bäume mit

Gyps mittelst eines an eine Stange gebundenen Puderbeutels von losem Zeuge empfohlen; dieses ist etwas umständlich, wird aber helfen. Bekannt ist, daß der Staub der Chausseen Raupen schwer aufkommen läßt.

Die unangenehmste Zerstörung hoffnungsreicher Erndten richtet an den Apfelbäumen öfter der Apfelrüsselkäfer an, ein 2 Linien großer schmutzig bräunlicher Rüsselkäfer, dessen Larve nur von den Staubfäden der Apfelblüthen lebt, und wenn sie erwachsen ist, die Blättchen der Blüthe wie ein Dach über sich zusammenspinnt, die dann braun und trocken aussehen, (Unkundige glauben gewöhnlich, die Blüthen seien erfroren,) und unter diesem Dache ihre Verwandlung vollbringt. Man hat gegen die Verheerungen dieses Insectes noch kein genügendes Mittel. Angerathen ist öfteres Schütteln der Obstbäume gegen die Blüthezeit, damit die Käfer herabfallen, die ungern fliegen und längere Zeit brauchen, um den Baum wieder hinanzukriechen. Schmidtberger sagt, (Beiträge I., Seite 27,) daß dieser Käfer oft auch die Blüthe des Birnbaumes zerstöre; dies sah ich noch nicht, als nur in geringem Maße 1851, wo die Birnblüthe bei kalter Witterung sich durch fast 3 Wochen bis zur Mitte des Mai hinzog und dann erst die Apfelblüthe folgte, so daß die Thiere wohl mehr aus Noth die Birnblüthen angingen.

Der schlimmste Fehler des Apfelbaumes ist, daß er leichter als andere Baumarten an Krebs und Brand leidet. Theils ist diese Krankheit vorzugsweise manchen Sorten eigen, wie z. B. vielen Calvills, der Muskatreinette, Reinette von Clarevall ꝛc.; theils scheint sie in der Lage der Baumpflanzung, und wie ich meinerseits glaube, wohl noch mehr in schädlichen Ingredienzien des Bodens zu liegen, da es Bodenarten gibt, wo auch die zum Krebs

stark geneigten Sorten daran nicht leiden. Ueber die eigentliche Ursache dieser Krankheit ist man noch keineswegs im Reinen, und sind auch darüber die Meinungen noch getheilt, ob Krebs und Brand verschieden, oder, wie ich glauben möchte, Modificationen derselben Krankheit seien. Daß der Unterschied darin liege, daß der Brand örtlich sei, der Krebs aber den ganzen Baum ergreife, ist eine wenig durchschlagende Ansicht, und auch andere Unterschiede, die man anführte und Dietrich z. B. in seinem Handbuche Theil II. S. 515 bezeichnet: daß der entstehende Krebs durch auf der Rinde sich bildende kleine braune Höcker oder Buckeln sich anzeige, die nach und nach größer würden, aufsprängen, in schwärzlichen Flecken weiter um sich fräßen und von oben herunter einen Ast nach dem andern verdorren machten, während beim Brande die Rinde nur stellenweise vertrockne und auf dem Holze fest liegen bleibe, scheinen mir nicht auszureichen, indem was Dietrich da schildert, wohl nur ein örtlicher und langsamerer Verlauf derselben Krankheit ist, die man bei jungen Bäumen Lohe nennt, und die den ganzen Baum rasch tödtet. — Knight und v. Mons wollten Krebs und Brand vom Ueberaltern unserer Obstsorten ableiten; dies ist jetzt hinlänglich widerlegt, zumal Krebs auch manche neueren Kernsorten leicht ergreift. Andere wollten die Ursache in zu weniger und schlechter Nahrung, in allzu magerem Erdreiche finden, so daß Krebs z. B. entstehe, wenn Bäume aus Baumschulen mit zu gutem Boden, oder die durch Dünger getrieben seien, in schlechteres Erdreich versetzt oder gute Bäume auf ein schon abgetragenes, ausgesogenes Baumstück gesetzt würden. Man führte die Erfahrung an, daß ein Baumgarten, der früher gesunde Bäume hatte, an Krebs sehr litt, nachdem die alten Bäume weggehauen

waren, und er mit neuen Stämmen besetzt wurde. Etwas Aehnliches führte ich zwar oben auch an bei versuchsweise an Stellen alter Apfelbäume in Sulingen gesetzten jungen Stämmen; aber in Sulingen war überhaupt Krebs an den Bäumen nicht selten, und bei der eben angeführten Erfahrung ist nicht mit gesagt, ob der Obstgarten früher nicht etwa mehr mit Birnbäumen oder solchen Apfelstämmen schlechterer Sorten besetzt war, die überhaupt an Krebs nicht leiden, und der Krebs sich einfand, weil man feinere Sorten hingesetzt hatte. Andere beschuldigten als Ursache wieder zu vielen Dünger, zu fette Nahrung, namentlich Anwendung menschlichen Düngers; aber, wenn ich auch hinsichtlich des letzteren noch keine Versuche gemacht habe, so kenne ich doch viele Gärten, wo stark gedüngt wird, ohne daß Krebs entstände; und wie es jetzt wohl entschieden angenommen wird, daß unsere Obstbäume gar so große Feinde von Dünger nicht sind, als man früherhin behaupten wollte, so habe ich oft in die Gruben, welche für einen zu setzenden Obstbaum gemacht wurden, ziemlich viel Dünger bringen lassen, ohne Nachtheil davon zu spüren. — Wiederum wollte man die Ursache von Krebs und Brand in zu großer Feuchtigkeit des Bodens, in zu dumpfiger Lage, in anhaltend nasser Herbstwitterung und darauf folgender heftiger Kälte, großer Trockenheit und Sonnenbrand, oder in unzweckmäßigem Beschneiden, Quetschungen durch Hagelschlag, Verwundungen &c. suchen. Alle diese Dinge aber müßten, wenn sie die eigentliche Ursache der Krankheit wären, allgemeiner wirken, als bei der nach der Erfahrung stets lokalen Krebskrankheit der Bäume der Fall ist. Secundär mag wohl der Krebs in einem schon dazu inclinirenden Boden durch zu große Feuchtigkeit, dumpfe Lage, nasse Herbstwitterung befördert werden;

weniger bedeuten die andern angegebenen Ursachen, denn in nicht zu Krebs inclinirendem Boden sieht man Bäume oft genug mißhandelt, oder vom Hagel getroffen, ohne daß Krebs entstände. Was ich darüber selbst erfahren habe, ist kürzlich Folgendes. In meinem Garten in Bardowick fand sich Krebs an den Apfelbäumen hin und wieder in dem feuchteren und besseren Theile des Gartens, dem dort sogenannten Suppenkrautlande; ein da stehender alter Weißer Wintercalville litt sehr, während zwei dergleichen Bäume auf dem höheren Theile des Gartens gesund waren, aber nicht so große Früchte trugen. In Sulingen war der Garten beim Hause mehr feucht, sonst frei, und Krebs fand sich an den Apfelstämmen noch etwas öfter, als in Bardowick, wenngleich nur an den zu Krebs überhaupt inclinirenden Sorten, dagegen wieder beinahe gar nicht in einem eben so feuchten Garten vor dem Orte, wo fast alle Bäume höchst gesund waren und üppig wuchsen. Hier verlegte ich die Baumschule zuerst in einen Garten vor der Stadt mit trockenem sandigen Boden, der durch den Cichorienbau so ausgesogen war, daß die Bäume gar nicht fort wollten, und 200 Stück jährige Süßkirschenwildlinge förmlich verhungerten und in 2 Jahren abstarben, nachdem sie nur eine einzige 2 — 3 Fuß lange Wurzel in die Erde getrieben hatten; Krebs aber zeigte sich in der Baumschule höchst selten und ebenso wenig, nachdem ich in diesem und dem zweiten Garten mit ähnlichem Boden Felder zur Baumschule benutzte, die einige Jahre wieder gedüngt und mit Gemüse bestellt gewesen waren. Erhält aber ein einzelner Baum einmal eine Brandstelle, so heilt der Schaden, wenn er rein ausgeschnitten wird, gut wieder über. Dagegen ist Krebs außerordentlich häufig in meinem Garten in der Stadt, dessen Beschaffenheit schon oben geschildert

ist. Er liegt allerdings von Gebäuden eingeschlossen, ist jedoch gegen 1 Morgen groß und kann daher kaum dumpfig genannt werden, hat auch keineswegs feuchten Boden. In ein paar benachbarten Gärten in der Stadt mit ähnlichem Boden ist's ebenso. Ein Weißer oder Rother Wintercalville, eine Muskatreinette, Edelreinette ꝛc. sterben hier an Krebs bald ganz ab; Sorten, die nicht eben so sehr zu Krebs incliniren, heilen, wenn der Schaden scharf ausgeschnitten wird, meistens noch gesund wieder über; oft aber bricht auch derselbe Schaden an andern Stellen, oder in den überheilenden Wundrändern wieder aus. In den feuchten Wintermonaten ist allerdings das Uebel häufiger, als im Sommer, und müssen die Stämme im Winter zweimal nachgesehen werden, um schadhafte Stellen scharf auszuschneiden, da sonst der Schaden groß wird, ja sich oft rund um den Zweig oder Stamm zieht, und alles über demselben Befindliche abstirbt. Seit den beiden letzten Jahren scheint mir das Uebel noch häufiger, als früher; ob Regen nach langer Trockniß, ob harter Frost, oder der letzte späte Märzfrost darauf Einfluß hatten, konnte ich bestimmter nicht wahrnehmen. Constant aber finden sich wieder manche Sorten, die auch in diesem gefährlichen Boden an Krebs wenig oder gar nicht leiden, und ich werde nicht unterlassen, diese in dem Folgenden stets bemerklich zu machen, damit sie vorzüglich da angepflanzt werden, wo Krebs leicht entsteht. Was das Uebel selbst betrifft, so sieht man, häufig in den Zweigwinkeln, oder wo ein kleiner verdorrter Zweigstummel stehen geblieben war, fast eben so oft jedoch auch an glatten Stellen der Borke, eine braune, etwas feuchte Stelle, an der zuweilen ein dunkelbrauner Tropfen von verdorbenem Safte sich zeigt, und die, wenn sie nicht zeitig bemerkt und rein aus-

geschnitten wird, sich bald vergrößert, in der Mehrzahl der Fälle jedoch nicht um den ganzen Ast läuft. Nach gewisser Zeit stirbt das kranke Rindenstück ganz ab und wird trocken. Schneidet man die schadhafte Stelle weg, so ist auch der Splint unter ihr und oft noch selbst das Holz braun und feucht von extravasirtem Safte, und scheint meistens der Schaden unter der Borke eher zu sein, als daß seine erste Entstehung in der Borke wäre. Vielleicht haben daher die Recht, die glauben, daß die Ursache des Schadens in Verdorbenheit des aufsteigenden Saftes liege. Ob man die Krankheit mit einer Entzündung, wie im thierischen Organismus, vergleichen kann, stelle ich dahin. Schneidet man früh die schadhafte Stelle aus, so färbt sich die anfangs nach dem Schnitte weiße Borke und Holz rasch braun, bis man tief genug geschnitten hat; dies scheint auf eine schädliche Säure oder Alkali im Baumsafte hinzudeuten, wodurch vielleicht der Schaden erzeugt wird, und verlohnte es sich wohl der Mühe, daß Chemiker einmal untersuchten, wodurch solche braune anlaufende und krebsige Borke, so wie krebssüchtiger Boden von gesundem unterschieden sind, ob sich dann vielleicht die eigentliche Ursache der Krankheit fände und man derselben entgegenwirken könnte. Wird der Schaden sich selbst überlassen, so macht später der Baum Anstrengung, die schadhafte Stelle wieder zu überwachsen; da aber deren Grenzen sehr unregelmäßig sind, und ebenso wie an nicht rein genug ausgeschnittenen schadhaften Stellen, gerade an den Wundrändern dasselbe Uebel sich noch öfter wieder anspinnt, so entstehen an Zweigen und Stämmen die häßlichen Rindenwülste, die wir eben deshalb, und weil der Schaden gern weiter frißt, Krebs nennen; und will man Brand davon scheiden, so wäre es eben das, was Dietrich oben schildert,

wiewohl ich auch an meinen Bäumen zuweilen bei entstehendem Krebsschaden noch umher auf der Rinde braune wie etwas faulige kleine Höcker und Buckeln bemerke, als Vorboten, daß auch diese Theile der Rinde von dem Uebel bald würden ergriffen sein. Aufsätze über diese Krankheit, die zum weiteren Forschen anregen können, findet man z. B. in den Annalen der Altenburger pomologischen Gesellschaft, Thl. 2. S. 267, im Teutschen Garten-Magazin 1810, S. 233 ff., im Neuen allgemeinen Garten-Magazin, Thl. 1, 1825, S. 186 und 247; — und will ich schließlich nur noch hinzufügen, daß ich scharf (bis auf gesunde Borke und Holz) ausgeschnittene krebsige Stellen unbedeckt sich selbst überlassen habe, und es mir öfter scheinen wollte, als ob das Uebel sich mildere, wenn der Baum schon eine Anzahl solcher Wunden hatte. Ist ein Baum erst herangewachsen, so bricht Krebs am Stamme selten aus, verursacht aber viele häßliche Stellen an den Aesten und einzelne absterbende Zweige, für die andere nachwachsen. Ein großer Weißer Sommercalville in meinem Garten leidet so, trägt aber gern, und neigen sich auch die auf ihn gesetzten Probezweige stark zu Krebs, einzelne Sorten wieder ausgenommen, während ein zu einem Probebaume umgewandelter Pijeon rouge, welche Sorte an Krebs in meinem Boden nicht leidet, allergrößtentheils gesunde Probezweige, selbst von zu Krebs inclinirenden Sorten hat.

Bei der Auswahl anzupflanzender Obstbäume wird es immer sehr auf den Geschmack des Obstes ankommen, und soll daher auch dieser in dem Nachfolgenden immer möglichst kurz bezeichnet werden. Der vorstechende Geschmack des Apfels wechselt zwischen dem rein Sauern und rein Süßen. Saurer Geschmack würde eine Frucht schlecht machen; säuerlich ist er, wenn die Säure schon milde

Gestreifter Winter-Agatapfel (**†) W.

Ist dem Edlen Prinzessinapfel, mit dem ihn Diel selbst vergleicht, so ähnlich, daß beider Verschiedenheit noch näher zu erörtern ist, und Diel vielleicht, da der Apfel nur gestreift ist, und gar nichts Agatartiges hat, ohne hinreichende Ursache eine neue Sorte aufgestellt hat. Geschmack und Güte ganz wie beim Großen edlen Prinzessinapfel, und deshalb überflüssig, da Letzterer größer ist und auch voll trägt. — Auf Johannisstamm bleibt der Baum zu klein und trägt mir bisher wenig.

Purpurrother Winter-Agatapfel **†† W.

Eine eben so ausgezeichnet schöne, als gute Frucht, die gar nicht leicht fault. Fleisch fast etwas röthlich gelb. Geschmack gewürzreich zimmtartig, schwach weinig gezuckert. Ist nur bei uns mehrmals hochstämmig vorgekommen, und trug in Sulingen, in hochliegendem, sandigen, jedoch gebauten Gartenboden die schönsten Früchte. — Trägt auf Johannisstamm gern und litt bisher in meinem dazu inclinirenden Boden nie an Krebs. Diel schätzte diese Frucht etwas zu wenig, die nur den Fehler hat, daß sie öfter zu voll trägt und die Früchte, ohne Auspflücken um Johannis, zu klein bleiben.

Alantapfel (**††) W.

Ist mit dem Großen edlen Prinzessinapfel identisch. Siehe diesen.

Amtmannsapfel, fast ** u. †† Ende Aug., Sept. 4 W.

Schätzbarer, schöner, reichlich tragender Sommerapfel. Fleisch gelblich, etwas in's Röthliche schillernd, weiß, fein, mürbe. Erquickender, weiniger, etwas gewürzreicher Zuckergeschmack. Hat in Fleisch und Geschmack einige Aehnlichkeit mit dem bekannten Grafensteiner. Das Reis habe ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker in Meppen und aus Prag überein.

Astracan, siehe Sommerapfel, Astracanscher.

Grüner Apfel von Sedan †† W. L.

Ist auch zum rohen Genusse angenehm. Erfrischender, milder Weingeschmack. Die Frucht hält sich lange und fault nicht leicht. Der Baum ist gesund und wächst kräftig.

Gelber Apfel von Sinope. (Sary Sinap.)

Diese in der Krimm allgemein angebaute, und in großen Quantitäten in's Ausland versandte Frucht habe ich von Diel und von Herrn von Hartwiß in Nikita, der mir schrieb, daß die von Diel beschriebene Frucht nicht die ächte sei, worauf auch Diel im Cataloge Nr. 412 schon hinweist. Beide trugen zuerst 1851 und bestätigt sich die völlige Verschiedenheit; die von Diel erhaltene Frucht ist die von ihm beschriebene, und ein guter, sehr schmackhafter Apfel, wenn gleich er wohl eine Bereicherung der Pomologie nicht ist. — Der ächte Sary Sinap ist auch brauchbar und scheint haltbar, doch wird es ihm wohl hier gehen, wie etwa dem Weißen italienischen Rosmarinapfel, mit dem er selbst in der Form Aehnlichkeit hat. Es scheinen überhaupt die meisten Früchte, die ich aus der Krimm erhielt, hier ihr Klima nicht zu haben,

sowohl Aepfel als Birnen, so besonders kräftig auch die Stämme der meisten hier wachsen. Unter dem, was bisher trug, fanden sich nur etliche Sorten von wirklichem Werthe. — Ich habe von Herrn von Hartwiß auch noch einen von ihm erzogenen Nikitaer Sinap, dessen Baum stark treibt, mit wildem Gewächse, jedoch 1851 auch etwas kleine Früchte lieferte, die recht haltbar, aber nicht vorzüglich scheinen.

Vom ächten Sary Sinap hier noch folgende Charakteristik. Er ist 2¼ Zoll breit und auf der höchsten Seite 1—2 Linien höher, daher stets hoch aussehend. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, nach dem er sanft abnimmt und sich zuletzt abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er ohne Einbiegung merklich stärker ab, oft gegen die Kelchfläche an Dicke ein Geringes wieder zunehmend, und endigt ziemlich stark abgestumpft. Kelch geschlossen, in enger, bald flacher, bald tieferer Senkung, die einige Beulen zeigt, die sich aber über die Frucht nicht merklich hinziehen. Stiel dünne, holzig, kurz, in etwas enger, tiefer Höhle, die mit feinem, strahlig verlaufenden Roste bekleidet ist. Schale gelblich grün, in der Reife gelb; Sonnenseite nur goldartiger. Punkte fein, häufig, mit weißlichen Tupfen umgeben. Rostanflug nicht häufig; Geruch stark. Fleisch weiß, fein, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas weinartigem Geschmacke, ohne edleres Gewürz. Kernhaus geschlossen, Kammern eng; Kerne vollkommen, spitzeiförmig, Kelchröhre kurz.

Königin Louisens Apfel †† fast ** H. L.

Hält sich bis Weihnachten. Stammt aus Herrnhausen, und kommt in unserem Lande oft vor. Geschmack gezuckert weinig. Diel setzt ihn unter die Spitzäpfel, könnte aber füglicher eine Reinette sein, und waren meine Früchte stets so breit als hoch, einzelne selbst breiter. Verdient recht häufigen Anbau, und sind die Früchte selbst in meinem Sandgarten ohne Fehler und trefflich.

Schilgens birnförmiger Apfel **† H. W.

Eine hiesige gute, wegen ihrer Form merkwürdige Frucht. Der Baum steht im Garten des Herrn Amtmanns Schilgen zu Wölpe.

Hochaussehend, 2¼ Zoll breit und hoch. Bauch sitzt sehr stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich platt wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie fast konisch stark ab, und endet gerundet abgestumpft. Kelch geschlossen, in weiter flacher Senkung. Flache Erhabenheiten laufen über die Frucht. Stiel kurz, oft ein Butz, in enger flacher Höhle. Schale fast goldgelb, ohne Röthe. Punkte fein, zerstreut. Fleisch etwas gelblich weiß, sehr fein, ziemlich mürbe, peppingsartig, von süßem Weingeschmacke. Kernhaus weit offen, unregelmäßig. Kerne klein, vollkommen.

Secklerapfel (Szeckel Alma) †† W. bis zum Sommer.

(Das Reis erhielt ich von Herrn Freiherrn von Trauttenberg zu Prag.) Ist eine kenntliche und durch Haltbarkeit schätzbare, gern tragende, auch in schlechtem Boden gute Frucht, 2¼ Zoll breit und meist 2 Linien weniger hoch. Form theils ziemlich konisch, theils mehr kugelartig. Bauch meist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den er sich zurundet und ziemlich abstumpft. Nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch geschlossen, in weiter, tiefer Senkung, aus der oft ziemlich kantartige Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel kurz, oft etwas fleischig, in weiter, meist flacher, mit grünlichem Roste belegter Höhle. Grundfarbe in der Reife hellgelb, doch wenig davon rein zu sehen; der größte Theil der Frucht mit einer blutfarbigen, starken Röthe verwaschen, die nach der Schattenseite heller und etwas gestreift wird. Punkte fein, gelblich. Fleisch gelblich, fein fest, abknackend, von erfrischendem, weinig gezuckerten Geschmacke. Kernhaus geschlossen. Kerne häufig und voll=

kommen. Zeitigt im Nachwinter, und hält sich bis in den Sommer.

Talcoranapfel (Talcoran Alma) (††) Sept., Oct.

Stammt aus der Krim, woher ich das Reis erhielt. Trägt gern, aber die ansehnliche Frucht hat hier zu wenig Güte, obgleich der Baum gesund und recht stark wächst, scheint auch gern vor voller Reife abzufallen. Größere gute Früchte sind konisch, 2½ Zoll breit und fast 3 hoch. Bauch sitzt beträchtlich mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend. Kelch geschlossen, in enger, ziemlich tiefer, mit Falten und Beulen besetzter Senkung. Ueber die Frucht nur flache Erhabenheiten. Stiel holzig, in trichterförmiger, etwas rostiger Höhle. Schale fein, gelblich grün, in der Reife etwas gelber; die Sonnenseite mit einer matten Röthe halb streifig, halb wie lavirt angelaufen. Fleisch weiß, fein, mürbe, von weinigem, nicht edlen Zuckergeschmacke.

Apfel von Uelzen (*††) W.

(Das Reis erhielt ich von dem Erzieher, Herrn Postmeister Höfft in Uelzen.) Eine in Uelzen aus Samen gewonnene Frucht, die auch im Herrnhäuser Cataloge sich schon länger findet. 2¾ Zoll breit und fast so hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den er sich abgestumpft zurundet. Nach dem Kelche weit stärker abnehmend, mit nur kleiner Kelchfläche. Schale fein, gelblich grün, in der Reife hohes Citronengelb; Röthe nur als Anflug. Fleisch gelblich, fein, von gezuckertem Weingeschmacke. Die Frucht ist gut, aber der Baum litt mir viel an Krebs, selbst in Sulingen, und ist deshalb die Sorte verwerflich, der viele gleich gute Rivalen zur Seite stehen.

Wahrer birnförmiger Apfel (†) W.

Diel setzte diesen Apfel anfangs unter die Streiflinge, und erklärte ihn später für eine recht schätzbare Reinette.

Trug zwar erst 3 Mal, (hier in Nienburg in gutem Boden,) doch blieb das Fleisch sehr hart und hatte wenig Geschmack, so daß er wenigstens für leichteren Boden gewiß nicht taugt.

Kleiner Api (kaum *) W.

Bei dem jetzigen Reichthume guter Früchte bleibt diese zwar reichlich tragende, aber recht kleine Frucht, die hier auch nur geringe Güte hatte, sehr entbehrlich, und mag zur Zierde als Topfbaum gezogen werden.

Rother Apollo †† L. W.

Siehe Winterpostoph, mit dem er wohl identisch sein wird. Haltbar.

Assessorsapfel (††) W. L.

Da er in Geschmack und Güte ganz von dem Rothen Stettiner vertreten wird, so kann diese an sich gute Frucht wohl als entbehrlich betrachtet werden.

Siberischer Augustapfel (*††) Ende August, 4 – 5 Wochen.

Schöne, voll tragende Frucht, die gleich nach den ersten Aepfeln zeitigt. Trägt auch auf Johannisstamm reichlich. Recht reif auch als Tafelapfel brauchbar; jedoch bleibt fast immer seine Säure zu scharf, und erfordert er beim Kochen vielen Zucker. In vielem Regen zur Reifzeit springt die Frucht auf. Ich ziehe andere Sommeräpfel vor.

Rother Augustiner (††) W.

Gezuckerter Weingeschmack. Lieferte erst 2 Mal einige Früchte, wird nach diesen aber entbehrlich sein.

August van Mons (Engelsapfel) *†† H.

Muß oft schon $\frac{2}{3}$ September gepflückt werden und hält sich 6 Wochen. Aeußerst tragbar, taugt auch zum Welken, wahrscheinlich auch zu Wein. Die Frucht ist gut, jedoch

bleibt sie bei ihrer kurzen Haltbarkeit wohl entbehrlich. Baum gesund, wächst gut, scheint aber nicht groß zu werden.

Aurora (Röthlich schillernde Reinette).

Eine Reinette, die im Aeußeren so ziemlich zwischen der Reinette von Orleans und Reinette von Breda das Mittel hält, bei uns aber im Regen fast jährlich aufspringt, und stets welkt, obwohl sie auf einem Probebaume in meinem Garten in der Stadt erwuchs, wo mehr Wärme ist, als draußen, und erst Ende October gebrochen wurde.

Langer Bellefleur **† W.

Süßapfel von kräftigem, wirklich süßen Geschmacke, und für Liebhaber von Süßäpfeln eine angenehme Frucht. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Muß bis Ende October am Baume sitzen. Am besten als Zwerg. Welkt etwas gern.

Rother Holländischer Bellefleur.

Von diesem gerühmten Apfel konnte ich erst wenige Früchte erhalten, muß aber nach Frucht und dem schönen pyramidalischen Wuchse des Baumes in der Baumschule glauben, die rechte Sorte zu haben. Die in Sulinger frischem Boden erhaltenen Früchte waren ohne alle Vorzüge; hier waren sie besser *††, und wird er doch recht schätzbar sein.

Reval'scher Birnapfel fast ** und † L.

Geschmack gezuckert, Fleisch mürbe. Gehört zu den allerfrühesten Sommeräpfeln, und hält sich bei uns, nach und nach gebrochen, ziemlich 4 Wochen. Der Baum ist sehr tragbar, auch auf Johannisstamm. Muß am Baume nicht eigentlich mürbe werden, da er sonst mehlig ist. Wird von Vielen sehr gern gegessen, und taugt etwas besser für die Küche, als der Astracan'sche Sommerapfel. Für den L. als frühe Marktfrucht. In Frankreich nutzt man ihn zu Wein.

Rigaer gelber Birnapfel (fast ** und †) Ende August.

Kenntliche, recht gute Frucht. Fleisch etwas gelblich weiß, fein, locker, von weinigem Zuckergeschmacke. Möchte doch entbehrlich sein.

Blauschwanz *†† W.

Kenntliche, in Form und Größe, auch in der Brauchbarkeit dem Borsdorfer ähnliche, früh und gern tragende, haltbare Frucht, die auch für L. taugen dürfte. Geschmack gewürzhaft, süß weinsäuerlich.

Blutapfel *†† L. W. bis Pfingsten.

Geschmack weinig gezuckert. So tragbare, als haltbare, auf den Boden nicht eigene, gar nicht leicht faulende Frucht, die im Sommer noch als Tafelapfel angenehm ist, und im Fleische den Reinetten nahe steht. Da meine Früchte bisher nie eigentliche Spitzäpfel, auch nicht roth im Fleische waren, so hatte ich an Aechtheit der Sorte kleinen Zweifel, jedoch ist die von Liegel bezogene Sorte ganz dieselbe.

Grosser Rheinischer Bohnapfel †† W.

Kleiner Rheinischer Bohnapfel †† W.

Beide sehr tragbar, bis in Sommer haltbar. Geschmack weinig gezuckert: Bei uns dürfen die Früchte, wenn sie nicht welken sollen, vor Mitte October nicht abgenommen werden, weshalb ich diese Frucht hier weder für L., noch zur Anpflanzung an Chausseen empfehlen mag, wohin sie sonst wegen der rasch emporstrebenden Krone des Baumes gehören. — In Frankreich nutzt man sie zu Wein, und bemerkt auch Diel, daß sie haltbaren Wein geben.

Cludius grüner Borsdorfer *†† W., haltbar bis in den Sommer.

Erzogen vom Superintendenten Cludius in Hildesheim. Der gesunde, fruchtbare, rasch wachsende Baum paßt in schweren und leichten Boden, und ist kenntlich durch die sehr dicht verzweigte, kugelförmige Krone. Frucht platt, 2½ Zoll breit, 2 hoch, nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend. Kelch halb oder ganz offen. Die Kelchfläche zeigt meistens regelmäßig 5 Rippenansätze und auch über die Frucht laufen flache Erhabenheiten. Stiel ziemlich dick, ½ — ¾ Zoll lang. Stielhöhle weit und tief, gewöhnlich mit etwas strahligem Roste bekleidet. Grundfarbe der feinen Schale ein schönes helles Grün, in der Reife hellgelb. Stark besonnte Früchte zeigen etwas bräunliche Röthe. Punkte ziemlich häufig; Rostanflüge und Rostwarzen finden sich einzeln. Fleisch fein, fest, in voller Reife mürbe, etwas gelblich, von fein weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, mit hohler Achse. Kerne häufig. Kelchröhre kurz. Fault gar nicht leicht.

Edler Winterborsdorfer *†† W. L.

Sein Werth ist bekannt, wenn er auch als Tafelapfel jetzt in den allerersten Rang nicht mehr gehört. Geschmack gewürzhaft gezuckert. Sehr zu beachten ist aber, daß der Baum nur in schwerem, wenigstens lehmhaltigem Boden sein Element hat, und nur in solchem groß wird und mit der Zeit reiche Erndten liefert. In leichten Boden pflanze man ihn nicht. — Giebt trefflichen Wein.

Gestreifter Böhmischer Borsdorfer *†† W. L.

Schöne, haltbare, kenntliche, recht schätzbare Frucht, die in leichtem Boden wohl besser gedeiht, als der Edle Winterborsdorfer, auch früher trägt. Fleisch gelblich; Geschmack dem des Edlen Winterborsdorfers ähnlich, mit dem auch meine Früchte in Form und Größe mehr Aehnlichkeit hatten,

als mit der von Diel angezogenen Carmeliterreinette. Diel unterscheidet seine Frucht von der gleichnamigen bei Christ, durch den Mangel von Falten um den Kelch; in hiesigem Boden zeigte die Frucht aber solche Falten, und ist also zu dem Unterschiede wohl kein Grund. Auch Diel empfiehlt ihn als Hochstamm in's Freie.

Herbstborsdorfer (*††).

Soll sich vom Edlen Winterborsdorfer in Baum und Frucht nur durch frühere Reife unterscheiden. Ich habe auf den Probebäumen auch diesen Unterschied nicht finden können, der vielleicht nur von Lage und Grundstamm herrührte. Höchstens schien es mir, als ob der Baum in der Baumschule etwas stärker wüchse; fände aber auch Verschiedenheit statt, so muß der Herbstborsdorfer doch eingehen, da die zwei Sorten nur verwirren, und für die Küche der Edle Winterborsdorfer ja schon gleich nach Michaelis seinen Werth hat.

Nikitaer Winterborsdorfer (**††) W.

(Reis von Herrn von Hartwiß, Director der kaiserlichen Gärten in Nikita, der ihn erzog.)

Kleine, lachend schöne, haltbare Frucht, deren Baum, wie fast alle Nikitaer Sorten, stark und gesund wächst, und bei der es Schade ist, daß sie hier zusehr welkt. Gute Früchte gegen 2 Zoll breit und etwas weniger hoch; in Gestalt dem Borsdorfer ähnlich. Bauch etwas nach dem Stiele hin; um den Stiel sanft gerundet; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend. Kelch klein, geschlossen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Bauch der Frucht schön rund. Stiel dünn, holzig, steht der Stielhöhle gleich. Stielhöhle mit Rost bekleidet, der sich als dünner Ueberzug über einen großen Theil der Stielwölbung und stellenweise noch weiter verbreitet. Grundfarbe der feinen Schale mattes gelbliches Grün, in der Reife hellgelb; die Sonnenseite mit einer freundlichen Röthe überlaufen, in der einzelne Streifen sich zeigen und die Punkte

oft als rothe Stippchen erscheinen. Fleisch fein, schwach gelblich, saftreicher als bei dem Borsdorfer, von fein weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat feine hohle Achse; Kammern eng. Kerne vollkommen. Für südlichere Gegenden wird die Frucht gut sein.

Rother Borsdorfer *†† W. L.

Geschmack gezuckert, schwach weinig. Recht wackere, haltbare Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient. Fault nicht leicht.

Weisser Borsdorfer (*††) W.

Etwas kleine, jedoch gute, haltbare Frucht. Gehört zu den Rosenäpfeln. Geschmack gezuckert weinig. Ist kenntlich, jedoch wohl entbehrlich.

Zwiebelborsdorfer †† W. L.

Als Zipollenapfel bei uns überall bekannt. Der Baum liebt gleichfalls vorzüglich schweren Boden, wo er oft außerordentlich groß wird, trägt aber auch in leichtem Boden gern und reichlich. Läßt sich im Kochen ähnlich wie der Borsdorfer benutzen, und bleibt immer eine gute Frucht. Geschmack gezuckert weinig. Diel empfiehlt ihn sehr zur Weinbereitung.

Grosser Brasilienapfel †† W. bis Sommer.

Diese durch ihre eigenthümliche, fast in's Schwarzrothe fallende Färbung leicht kenntliche, haltbare und lange dauernde Frucht von süß weinsäuerlichem Geschmacke, habe ich aus mehreren Quellen identisch. Trug zwar erst zwei Mal, 1850 und 1851, doch glaube ich ihn bereits als vorzüglichen Haushaltsapfel empfehlen zu dürfen.

Braunsilienapfel †† W. L. bis in Sommer.

Ein im Hannover'schen verbreiteter Apfel, (hin und wieder auch Paradiesapfel genannt,) der wegen Tragbarkeit und

großer Haltbarkeit schätzbar ist, und den ich mit dem Rothen, 3 Jahre dauernden Streiflinge noch nicht hinreichend vergleichen konnte, um zu wissen, ob beide etwa identisch sind. Obiger scheint eine etwas weniger starke Röthe anzunehmen, weniger hartes Fleisch und angenehmer weinsäuerlichen Geschmack zu haben.

Winterbredeke ✝✝ W. L.

Auch eine hiesige, aber von Diel schon beschriebene, im Calenbergischen als Breike bei dem Landmanne verbreitete, tragbare, recht gute Frucht, von weinsäuerlichem Geschmacke.

Bremerling ✝✝ fast * W.

Geschmack weinsäuerlich, haltbar, im Fleische dem Borsdorfer ähnlich, tragbar. Diel empfiehlt ihn auch für L., doch möchte in hiesigem leichten Boden die etwas kleine Frucht für den L. weniger passen.

Brustapfel (✝ oder ✝✝) W.

Im feuchtern Sulinger Boden war diese von Diel empfohlene Frucht fade, von schlechtem Geschmacke und sehr gern stippig. Im hiesigen trockenen Boden trug die Sorte erst einmal 2 Früchte, die allerdings besser schienen. Doch bleibt er vorerst wohl besser weg, da es viele gleich gute, in jedem Boden gedeihliche giebt.

Bürgerherrnapfel ✝✝ und fast * H. L.

Große, gute Frucht, zu den Schlotteräpfeln gehörend. Geschmack gezuckert weinig. Ist mir bei uns mehrmals als geschätzter Herbstapfel vorgekommen, den man gern zu Compots und zu Apfelpfannkuchen benützte. Ist schon früh im Herbste brauchbar.

Normännischer Büschelapfel (✝✝) W.

Aeußerst tragbar, auch auf Johannisstamm. Wird in der Normandie zur Weinbereitung geschätzt. Geschmack

gezuckert, fast süß. Fleisch nicht sehr saftreich. Hier mag ich die kleine unansehnliche Frucht noch nicht allgemein empfehlen, da sie, auch spät gebrochen, viele Neigung zum Welken zeigte, auch der Geschmack ohne Vorzüge ist.

Aechter rother Wintercalville **†† W.

Einer der schönsten und delikatesten Aepfel, der bei uns bisher völlig unbekannt war, wo man nur den Rothen Herbstcalville fälschlich oft als Rothen Wintercalville hat. Geschmack fein weinig gezuckert, mit einem eigenen, flüchtig calmusartigen, sehr angenehmen Gewürze. In Boden, wo der Apfelbaum leicht an Krebs leidet, ist der Baum diesem Uebel auch sehr unterworfen. Man gebe Acht, die entstehenden Schäden zeitig auszuschneiden. (Siehe Einleitung.) Trägt auch auf Johannisstamm gern. In gebautem Boden, wo der Apfelbaum zum Krebse nicht inclinirt, kann ihn auch der Landmann mit Vortheil zum Verkaufe pflanzen.

Blumencalville (**††) Sept. — Nov.

Ueber diesen Apfel herrscht bei Diel Verwirrung, und erhielt ich ihn daher auch mehrmals falsch, und von Diel selbst dafür einen Apfel, welcher der Lange Bellefleur sein wird. Im Systeme läßt er ihn Ende August zeitigen, macht ihn im Cataloge zu einem Winterapfel von mittelmäßiger Größe, schrieb mir auch, auf Anfrage, daß die Frucht Winterfrucht sei, und sagt endlich in der Vorrede zur 1sten Fortsetzung des Catalogs, daß sie kein Calville, sondern ein Süßapfel sei. Das unter obigem Namen von Herrn Justizrath Burchardt in Landsberg nochmals erhaltene Reis trug 2 Mal Früchte, die ganz mit Diels Beschreibung übereinstimmten, aber auch mit dem Grafensteiner völlig identisch waren, der ja auch, je nach den Jahren, bald schon Anfangs September zeitigt, bald bis gegen Weihnachten sich hält. Herr Justizrath Burchardt und noch ein anderer Pomolog bestätigen mir brieflich die bemerkte Identität, und scheint auch Liegel in seiner

„Anweisung" ꝛc. von 1842 als Blumencalville den Grafensteiner vor Augen gehabt zu haben. Wenn dabei Diel den Apfel später als Süßapfel bezeichnet, während er in der Beschreibung sagt: „angenehmer, rosenartiger, mit etwas Alant vermischter Geschmack," so ist zu bemerken, daß Diel gar viele, bloß gezuckerte oder gar fade Aepfel, aber gewiß mit Unrecht, zu den Süßäpfeln rechnet. Ist die vermuthete Identität, wie ich nicht zweifle, begründet, so wüßten wir, wie der aus Italien gekommene Grafensteiner in Holland heißt, zugleich aber zeigte sich auch, wie leicht selbst geübte Pomologen durch die Früchte verschiedener Jahrgänge über Classe und Werth einer Frucht getäuscht werden, da Diel obige aus Holland als delikate Tafelfrucht ihm empfohlene Sorte nur *, den Grafensteiner aber unter die besten Tafeläpfel setzt.

Bongarts grosser weisser Sommercalville (††, fast *) Sept. 4 W.

Habe ich von mehreren Pomologen; das Reis von Bödiker trug und ist ungezweifelt ächt.

Die Sorte ist gut; doch ist es wünschenswerth, die Zahl der dem Weißen Wintercalville und Weißen Sommercalville ähnlichen Aepfel nicht zu sehr zu vermehren, und sind andere gleichzeitig reifende Früchte, z. B. Charlamowsky, auch wohl noch besser. Geschmack mild weinsäuerlich.

Carmincalville **† November bis in den Winter.

Dem Aechten rothen Wintercalville äußerst ähnlich. Wenn er daher nicht weniger, als dieser, an Krebs leidet, worüber ich noch keine sichere Erfahrung habe, so muß er, um Verwirrung zu vermeiden, besser wegfallen, zumal die Frucht auch nicht ganz so aromatisch schmeckt, als der Aechte rothe Wintercalville, sondern nur weinig oder himbeerartig gezuckert, auch Diel ihm nur das Prädikat „ziemlich fruchtbar" giebt. Diel empfiehlt ihn zwergförmig auf Wildling.

Cortens gelber süsser Wintercalville *†† W.

(Das Reis erhielt ich von Herrn Canzlei-Director Bödiker.) Recht gute und brauchbare, haltbare Frucht. Den Geschmack kann ich nur gezuckert, nicht süß nennen, ja er zeigte selbst merkliche Beimischung von Wein, so daß der Apfel, an dessen Aechtheit ich nicht zweifeln kann, zu den Süßäpfeln nicht gehört. Der Baum leidet an Krebs nicht.

Früher Rosencalville (*††) H.

Geschmack gezuckert weinig. Die Frucht scheint zu gern wurmstichig zu werden, und ist vielleicht entbehrlich.

Früher Wachscalville.

Habe ich aus Prag wohl sicher ächt, und stimme Diel bei, daß die Sorte zwar für die Küche brauchbar, aber nicht lange haltbar und entbehrlich sei. Die geringe Säure im Geschmacke verschwindet bald, und ist er eigentlicher Süßapfel.

Gelber Wintercalville **†

(Das Reis erhielt ich durch Herrn Finanz-Director von Flotow in Dresden aus Müschens Baumschule.) Die Frucht findet sich bei Christ aufgeführt als Gelber Calville und soll ein Sämling des Weißen Wintercalvills sein. Ist diesem auch so sehr ähnlich, daß beide zusammen nicht bleiben können. Obiger schien mir noch etwas lieblicher im Geschmack und wäre, falls er wirklich ein Sämling von Calville blanc, und nicht etwa nur dieser selbst ist, ein Gewinn für die Pomologie, wenn der Baum weniger an Krebs leiden sollte, worüber ich noch nicht urtheilen kann.

Gestreifter gelber Herbstcalville †† u. fast ** H.

Geschmack fein weinig gezuckert, mit einem alantartigen Gewürze. Ist tragbar auch auf Johannisstamm, und eine schöne und gute Frucht; jedoch schien es mir ein paar Mal,

als ob der Baum die Früchte gern etwas vor der Reife fallen lasse. Ist wahrscheinlich mit dem Gewürzcalville identisch; wenigstens ist einer von beiden entbehrlich.

Gestreifter Muscatencalville.

Diese Frucht, die ich nur *† setzen könnte, zeigte sich in Bardowick und Sulingen von geringer Güte, fiel immer zu früh ab, und litt sehr an Wurmstich.

Gestreifter rother Herbstcalville **†† H.

Oft düstere und unansehnliche, in andern Jahren auch wieder freundlicher gefärbte, sehr schmackhafte Frucht. Im Geschmacke dem Aechten rothen Wintercalville ähnlich, noch etwas stärker süß weinig. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Mürbet bald nach Michaelis. Der Baum leidet, wenigstens auf Johannisstamm, in meinem Garten beim Hause, gleichfalls leicht an Krebs. Wird mit dem Frühen Hainbuttenapfel identisch sein.

Gewürzcalville fast ** und †† H.

Siehe Gestreifter gelber Herbstcalville, mit dem diese Frucht wohl identisch ist.

Holländischer rother Wintercalville (fast ** und †) W.

Etwas rosenartiger, fein gezuckerter Weingeschmack. Im Sulinger Boden blieb die Frucht fade. Auf Johannisstamm trägt er ganz gern, der Baum bleibt aber auf dieser Unterlage bisher recht klein. Dürfte doch entbehrlich sein, zumal die Frucht sich zum Kleinen neigt, wenigstens im hiesigen Boden.

Königscalville (*††) H.

Die Frucht, welche ich unter diesem Namen von Diel und Diettrich überein erhielt, zeigte sich identisch mit dem Violetten Cardinal, paßt aber auf die Beschreibung recht

gut, und scheinen mir auch die Beschreibungen beider Früchte im Wesentlichen nicht verschieden. Etwas früh gebrochen welkt die Frucht merklich und fault auch bei ihrer feinen Schale leicht an. Wird daher wohl besser nicht vermehrt.

Rother Herbstcalville *†† H. L.

Auch bei uns sehr verbreitet, und gewöhnlich rother Wintercalville genannt. Ist im Haushalte zu Compots und zum Welken sehr brauchbar, und trägt sowohl hochstämmig, als auf Johannisstamm gern. Als Tafelapfel liebe ich ihn nur, wenn er in warmen Jahren am Baume fast reif wird, wo dann der Geschmack himbeerartig gezuckert und die Frucht delikat ist, aber sich nur kurze Zeit hält. Gewöhnlich behält er jedoch bei uns im Geschmacke eine feine Herbigkeit, welche die Zähne sogleich stumpf macht. In kühlen Jahren nehme man ihn erst 8 — 10 Tage nach Michaelis ab, sonst welkt er etwas. Die Verschiedenheit der Reifzeit nach den Jahren wird Ursache sein, daß diese Frucht auch als Edelkönig, Großer rother Sommer-Himbeerapfel und wohl auch als Braunrother Himbeerapfel beschrieben ist.

Rother Herbst-Aniscalville **† H.

Geschmack süßweinig, etwas anis- oder violenartig. Hält sich im Geschmack bis in den December. Da der Baum guten, gebauten Boden erfordert, leicht an Krebs leidet und nicht stark wächst, so wird er am besten nur in Zwergform erzogen, und trägt auch auf Johannisstamm gern.

Rother Sommercalville ** und wohl auch † Aug. Sept.

Kommt als Erdbeerapfel, oder **Passe pomme rouge** bei uns häufig hochstämmig vor, doch bleibt auf alten Hochstämmen die Frucht gern zu klein. Hält sich, sobald er reif ist, nicht lange, springt auch, wenn zur Reifzeit anhaltendes

Regenwetter eintritt, wohl auf, und wird bei längerem Sitzen am Baume mehlig; bleibt aber, namentlich als frühe Tafelfrucht und zu Compots mit Wein schätzbar. Trägt auf Johannisstamm gleichfalls gern, taugt aber auch als Zwerg auf Wildling. Unter Obigem, dem Veilchenapfel, (beide bezogen sowohl von Diel, als auch Hrn. Canzlei-Director Bödiker,) ferner dem Rothen Herbst-Strichapfel, (von Diel und aus dem Großen Garten zu Dresden,) finde ich durchaus keinen constanten Unterschied, allermeistens überhaupt gar keinen, und wird wohl auch noch der Rothe Sommer-Strichapfel hieher gehören. Mehrere Pomologen, mit denen ich correspondire, stimmen diesem Urtheile bereits bei, und wird nur verschiedene Reifzeit nach den Jahren, (zuweilen 10. — 20. August, gleich nach dem Astracan, und dann wieder Ende August oder selbst Anfangs September,) ohne daß man von allen diesen Sorten Früchte zusammen hatte, und verschiedener Standort die statuirten Verschiedenheiten erzeugt haben. Der passendste Name bleibt Rother Sommercalville. Die statuirte Identität gilt aber nur von den von Diel unter obigen 3 Namen versandten Früchten, und kommen sowohl bei Knoop als Zink und im T. Obstgärtner als Rother Sommercalville und **Passe pomme rouge**, auch ganz rothe Früchte, so wie mehrere Arten Veilchenäpfel, darunter auch ein platter vor. Die meisten davon dürften wieder untergegangen sein.

Schneecalville **†, ja wohl †† W.

Schätzbare, noch nicht beschriebene, dem **Calville blanc** sehr ähnliche Frucht, aber von ihm leicht zu unterscheiden in der Vegetation des Baumes, so wie in der etwas gelberen Farbe der Frucht, die meistens etwas bräunliches Roth annimmt, und stärker gezuckert, nur fein weinig, gewürzreich, flüchtig alantartig schmeckt. In der Baumschule blieben mir mehrere Stämme dieser Sorte im Wuchse zurück, während andere gut wuchsen, und ist er vielleicht eigen auf

den Grundstamm. An Krebs scheint der Baum wenig zu leiden.

Schönbecks rother Wintercalville *†† W.

Das Reis erhielt ich von der Societät in Prag, und stimmt die früh und gern tragende Sorte mit der Charakteristik in Diels Cataloge Nr. 504 recht gut überein, nur daß die Färbung nicht ganz so dunkel und das Fleisch nicht saftvoll zu nennen war. Geschmack weinig gezuckert und fault die Frucht nicht leicht. Auf ihre etwaige Identität mit dem Rothen Apollo, Winterpostoph oder Gestreiften rothen Ostercalville muß noch näher geachtet werden. Scheint jedoch edler im Geschmack, als der Winterpostoph und ist eben so tragbar und haltbar.

Türkencalville.

Lieferte in Bardowick und Sulingen zwar große, aber wenig gute, auch leicht im Fleische stippige Früchte.

Tulpencalville (**† oder ††) W.

Gut, war aber dem Gestreiften rothen Herbstcalville zu ähnlich, von etwas geringerem Geschmacke und bleibt, wenn der Baum nicht etwa weniger an Krebs leidet, um Verwirrung zu vermeiden, besser weg.

Wahrer weisser Sommercalville *†† Aug.

Kenntliche Frucht, schon durch die Vegetation, namentlich das Blatt. Findet sich in unseren Gärten als der gewöhnlichste Sommerapfel, (meistens Augustapfel genannt,) der bei uns in nassen Jahren oder feuchterem Boden gern eine rothere Backe annimmt, recht fruchtbar ist, aber um recht schätzbar zu sein, zu viele und scharfe Säure hat. Dieser Fehler wird nicht hinreichend gehoben, selbst wenn man ihn nach und nach vom Baume fallen läßt. Die Hausfrauen kochen ihn am liebsten mit Veitsbohnen, ohne Essig anzugeben. Ich

ziehe andere, gleich fruchtbare Sommeräpfel vor. Dem Geschmacke nach würde dieser Apfel bei uns nicht mehr unter die eigentlichen Calvillen gehören. — Das Beiwort Wahrer könnte im Namen wegbleiben, womit ihn Diel nur von einer anfangs aufgeführten unrichtigen Sorte unterscheiden wollte. Seine Frucht hat hier auch oft Röthe.

Weisser Augustcalville *†† Aug.

Siehe Weißer Sommer-Gewürzapfel, mit dem er identisch ist.

Weisser Italiänischer Wintercalville (*††) W.

Trug erst 2 Mal nicht recht vollkommene Früchte, nach denen ich die rechte Sorte haben werde, jedoch glaube, daß dieser Apfel vielleicht bei uns sein Klima nicht ganz findet, und besser vorerst nicht vermehrt wird. Die Früchte waren auch der etwas besseren Citronenreinette zu ähnlich.

Weisser Wintercalville (Calville blanc) **†

Allbekannter Apfel, den viele als Tafelapfel allen andern vorziehen. Schade, daß der Baum selten voll trägt und in manchem Boden so leicht an Krebs leidet, was in anderem Boden jedoch nicht der Fall ist. In meinem Bardowicker Garten standen 2 Bäume auf den höheren Stellen des Gartens, die nie an Krebs litten, aber etwas kleinere Früchte hatten, während ein 3ter im feuchtern, schwarzen, sogenannten Suppenkrautlande sehr krebsig war. Auch hier in meinem Garten vor der Stadt leidet der Baum sehr selten an Krebs. Auf Johannisstamm hängt er sich fast zu voll Früchte, und wird am besten als Zwerg, auf schwachtreibenden Wildling veredelt, gezogen. Diel bemerkt, daß man von ihm als Spalier auf Wildling, nur wenig die Leitäste beschnitten, die schönsten, wirklich großen Früchte erziehe.

Gestreifter Cardinal *†† W. L.

(Reis von Diettrich.) Recht gute und brauchbare Frucht von rosenartigem, weinigen Zuckergeschmacke. Zu bemerken ist,

daß meine Frucht 2 Mal schon im November zeitigte, und er eigentlich mehr ein Herbst- als Winterapfel zu sein scheint.

Rother Cardinal †† L. Ende Oct. bis W.

Recht gute Frucht, von gezuckertem Geschmacke. Seine Färbung war hier dunkler roth, als Diel andeutet.

Tulpencardinal (††) H.

Süßweinsäuerlicher Rosengeschmack. Trug mir in Sulingen einige Male; blieb weniger lebhaft gefärbt, als Diel angiebt, war ohne Vorzüge im Geschmacke und wurde leicht stippig. Vielleicht ist dies auf trockenem Boden anders, doch scheint er sehr entbehrlich.

Violetter Cardinal (*††) Nov., Dec.

Angenehmer, etwas gewürzter, schwach weiniger Zuckergeschmack. Die Frucht wäre gut, wenn sie durch ihre feine Schale nicht zu leicht anfaulte, und überhaupt von längerer Dauer wäre. Vergleiche Königscalville.

Carpentin (*†) W.

Eine leicht kenntliche Reinette, von der ich nicht glaube, daß sie bei uns Beifall finden werde, es sei denn zu baldigem Verbrauche zu Wein, wozu der Apfel sehr brauchbar sein soll. Trägt gern, aber welkt meistens zu sehr, hat ein mürbes, aber durch das Welken schwammiges Fleisch, und die ihm eigene schärfere Weinsäure finde ich, wenn man diesen Geschmack liebt, in manchen andern Aepfeln, z. B. schon den Matäpfeln, weit angenehmer. Diel empfiehlt diese Frucht.

Gelber Wintercarthäuser *†† W. L.

Recht gute, haltbare Frucht. Geschmack schwach weinig gezuckert. Trägt reichlich.

Grüner Sommercarthäuser **† ½ Sept. 4 Wochen.

Trug erst 2 Mal in Sulingen in feuchterem Boden

Früchte von sehr saftreichem, zarten Fleische und delikatem, weinigen Geschmacke, wonach ich ihn mehr unter die Tafel- als Haushaltsäpfel zähle. Die angegebene Aehnlichkeit mit Edelreinette kann nur ein Mißgriff genannt werden, da Diel selbst die Dimensionen des Apfels auf 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe angiebt. Im Geschmacke sind sehr ähnlich Cludius früher Spitzapfel und Feierabends Tafelapfel. Ich konnte sie noch nicht zusammen vergleichen, um zu wissen, welcher von den Dreien den Vorzug verdiene.

Charlamowsky †† und fast ** L. Ende August.
4 — 5 Wochen.

Eben so schöner, als gern tragender und brauchbarer Sommerapfel, dessen Baum recht stark wächst. Muß aber am Baume ziemlich reif werden, sonst ist die Frucht zu säuerlich, gehörig gereift aber von sehr angenehmem, gezuckerten Weingeschmacke. Gehört zu den besten Sommeräpfeln, die auf die frühesten folgen, und ist auf den Boden nicht eigen. Ich glaube ihn daher noch etwas angelegentlicher empfehlen zu dürfen, als Diel schon that. Trägt auch auf Johannisstamm gern.

Citrinchen.

Von dieser Reinette hatte ich nur erst 1845 Früchte, die aber, 15. October gebrochen, ganz welkten und von gemeinem Geschmacke waren. Bis sie sich besser zeigt, will ich vorerst vor ihrem Anbau bei uns warnen.

Citronatapfel *†† Nov. — W.

Angenehmer süßweinartiger Geschmack. Scheint gut, trug jedoch noch nicht oft und reichlich genug, als daß ich über seine Güte entschieden wäre; scheint leicht etwas stippig zu werden.

Winter-Citronenapfel †† W. L.

Sehr gute, haltbare Frucht. Geschmack gezuckert weinsäuer-

lich, recht angenehm, doch ohne besonderes Gewürz, und möchte ich ihn daher nicht mit Diel auch als Tafelapfel bezeichnen. Diel rechnet zur Charakteristik des Apfels, daß er ohne Röthe sei; hier zeigte er immer eine lebhafte, braunröthliche, getuschte Röthe an der Sonnenseite, und kann ich an der Aechtheit meiner Sorte nicht zweifeln, da ich sie von Hrn. Canzleidirector Bödiker in Meppen eben so bezog.

Engl. Costardapfel †† W. L.

In England für den Haushalt, namentlich auch zum Welken sehr geschätzt. Ist auch bei uns eine sehr achtungswerthe, nicht leicht faulende Haushaltsfrucht.

Rosenfarbiger gestreifter Herbstcousinot **† H.

Nach den 1850 zum dritten Male erhaltenen Früchten kann ich nicht zweifeln, daß ich die ächte Sorte habe, aber auch in dieser Frucht nun schon die 6te Edition des Danziger Kantapfels auffinde. Nur die Form war nicht, wie sie Diel angiebt, (sondern 2½ Zoll breit, 2 hoch, nach dem Kelche oft wenig stärker als nach dem Stiele abnehmend.) Vergleicht man die bei Obigem angegebene Vegetation mit der beim Danziger Kantapfel, Calvillartigen Winterrosenapfel, Florentiner, so findet man auch diese, wenn man abzieht, was geringere oder stärkere Vegetation in Größe und selbst der Form der Blätter, in mehr oder weniger Dicke der Augenträger, Gestalt der Afterblättchen rc. verändert, in den wesentlichen Punkten übereinstimmend. Es ist überhaupt der Danziger Kantapfel in Form, Größe und mehr oder weniger Röthe je nach den Umständen sehr verschieden. — Wegen der Vergleichung des Obigen mit einem dickbauchigen Wintertaubenapfel könnte ich etwa an der Aechtheit meiner Sorte zweifeln; doch kommt es zu oft vor, daß Diels Vergleichungen, wenigstens wie die Früchte hier sind, auch bei ganz entschieden ächten Früchten nicht passen.

Purpurrother Wintercousinot †† W. L.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt, von dem auch Diel die Sorte bekam. Dieser sehr tragbare, selten faulende und bis Pfingsten haltbare Apfel kommt bei uns (gewöhnlich Eiserapfel genannt, womit man aber mehrere Sorten bezeichnet,) häufig vor. Ist sehr zu empfehlen. Im Fleische ist der eben so haltbare und tragbare Blutapfel noch etwas besser. Aehnlich, ja wahrscheinlich mit ihm identisch sind Rhoner und Engl. Büschelreinette, doch habe ich diese 3 Sorten noch nicht öfter gehörig mit einander vergleichen können, muß aber bemerken, daß Obiger bei mir alle die Kennzeichen nicht hatte, durch welche Diel in der Beschreibung den Rhoner von Obigem unterscheidet, die also vielleicht nicht wesentlich sind. Geschmack weinig gezuckert, zuweilen etwas fein zimmtartig.

Weisser Wintercousinot †† W., sicher auch L.

Geschmack zuckerartig, ganz fein weinig. Haltbar und brauchbar ganz wie der Bruder, und wohl von noch etwas angenehmerem Geschmacke, fast *.

Deichzugsapfel **† Sept., Oct. 4 W.

Lachend schöne, recht angenehme frühe Herbstfrucht, von feinem, saftreichen, zarten Fleische und rosenartigem, süßen Weingeschmacke. Gehört zu den recht guten Sommeräpfeln.

Wellers Eckenhagener **†† W., doch öfters schon im November und December zeitigend.

Gute, kenntliche, gern tragende Reinette. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Fleisch fein, mürbe, saftvoll; gewürzhafter, zuckerreicher Weingeschmack. Der Baum ist in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Gelber Edelapfel (Golden noble) **†† W.

Ein schöner, köstlicher Apfel, der unter die einfarbigen Reinetten gesetzt werden muß, und den ich sowohl von Hrn. Finanzdirector von Flotow zu Dresden, aus James Booths Baumschule, als aus dem Garten des Herrn Grafen von Bennigsen zu Banteln habe, wohin er wohl aus derselben Quelle kam, und wo ich eine noch junge Pyramide drei Jahre hintereinander ziemlich viele Früchte tragen sah, so daß er auch früh trägt. Im Geschmacke steht er, zumal aus dem schweren Banteler Boden, dem Weißen Wintercalville sehr nahe, hat aber nicht die etwas scharfe Säure und schmeckt noch lieblicher. Fault nicht leicht.

Breite 3 Zoll und einige Linien weniger hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele, um den er sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt er in sanft gerundeten Linien merklich mehr ab, und ist etwas abgestumpft. Kelch offen, in flacher, weiter Senkung mit Falten und Fleischperlen umgeben. Auf dem Rande der Kelchsenkung erheben sich einige Beulen, die man aber über die schön gerundete Frucht wenig verfolgen kann. Stiel kurz, steht oft der Stielwölbung nicht gleich; Stielhöhle oft etwas stark rostig. Schale fein, am Baume grünlich gelb, in der Reife schönes hohes Gelb, ohne alle Röthe. Punkte fallen wenig in's Auge. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von delikatem gezuckerten Weingeschmacke. Kernhaus weit offen, Kerne vollkommen; die langgespitzte Kelchröhre geht fast bis zum Kernhause. Den englischen Namen glaubte ich am besten, wie vorstehend, zu verdeutschen.

Französischer königlicher Edelapfel. (Franc Real) (*†) W.

Gute, lange haltbare Frucht, die aber hier eine zu scharfe Säure hatte.

Edelkönig.

Siehe Rother Herbstcalville, mit dem er identisch ist.

Ich bemerke, daß schon Schmidtberger in seinen „Beiträgen" III. S. 37 diese Identität statuirt und sagt, daß er den ersten Rang nicht verdiene. Auch andere Pomologen stimmen jetzt der von mir statuirten Identität bei.

Engelsapfel.

Siehe August van Mons.

Englischer Erdbeerapfel *†† H.

Geschmack weinig gezuckert. Trägt gern, ist auch kenntlich, scheint indeß etwas leicht abzufallen und gern an Wurmstich zu leiden. Wird im Liegen fettig.

Schleswiger Erdbeerapfel **† ½ Sept. einige W.

Geschmack gezuckert weinig. Fein Alantartiges bemerkte ich hier darin kaum. Mürbes Fleisch. Auf seine etwaige Identität mit der Gestreiften Sommerparmäne ist näher zu achten; ich konnte sie noch nicht genau vergleichen. An mürbem Fleische, Geschmacke und Brauchbarkeit steht beiden die zugleich reifende Englische Birnreinette zur Seite, die ich im Ganzen vorziehe.

Kleiner Favorit Mitte Sept. bis Nov.

Siehe Gelbe gestreifte Sommerparmäne, mit der ich ihn für identisch halte. Wenigstens ist er bei ihr überflüssig.

Fassapfel (††) Nov. W.

Trug gern und ist immerhin gut, doch entbehrlich, da Geschmack und Fleisch zu ordinär sind.

Gelber Fenchelapfel.

Dieser, wie alle seine Brüder, taugen bei uns nicht mehr und welken zu sehr, selbst wenn sie bis Ende October am Baume sitzen.

Gestreifter Fenchelapfel (**)

(Reis von Hrn. Justizrath Burchardt.) Kleine Frucht. Welkt gleichfalls gern, doch unter den übrigen noch am wenigsten. Wer den Geschmack liebt, den indeß ziemlich auch die Muskatreinette und andere Aepfel haben, pflanze eine Pyramide. Geschmack gezuckert mit einem Fenchel- oder muskatartigen Gewürze.

Rother Fenchelapfel.

Klein. Welkt gleichfalls stark, und ist die Sorte mir wieder eingegangen.

Grosser Winterfleiner †† W.

Trug mehrmals in Sulingen, wo indeß die Früchte nicht viel über 2 Zoll breit und hoch wurden, (sonst aber sich ächt zeigten,) weshalb ich ihn vorerst weniger als Diel, und namentlich nicht für L. empfehlen kann. Diel giebt die Breite über 3 Zoll an. Schwach weiniger Zuckergeschmack.

Sommerfleiner *† ½ Sept. 5 — 6 W.

Gut, indeß, wie Diel selbst angiebt, auch nicht viel über 2 Zoll breit und hoch, und war der Geschmack im Sulinger Boden etwas ordinär weinsäuerlich, so daß, wenn er hier nicht besser wird, er unter dem Reichthume guter Herbstäpfel entbehrlich bleibt.

Florentiner **† H.

Siehe Danziger Kantapfel, mit dem er identisch ist.

Freiherr von Trauttenberg **†† W.

Treffliche, von Hrn. Pfarrer Urbanek in Majtheny erzogene Frucht, von dem ich das Reis erhielt. Scheint zu den Gulderlingen zu gehören; verträgt frühes Brechen.

Form ziemlich konisch, 2½ Zoll breit, 2 hoch. Bauch

etwas mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich ziemlich sanft rundet. Nach dem Kelche stärker abnehmend, etwas abgestumpft; Kelch langgespitzt, geschlossen, in enger, mitteltiefer Senkung. Rippenartige Erhabenheiten laufen ziemlich feinkantig über die Frucht. Stiel holzig, meist nicht viel über die Stielhöhle hinausragend. Stielhöhle tief, etwas rostfarbig. Schale fein, im Liegen nur geschmeidig, schön hellgelb, Röthe fehlt. Punkte fein, zerstreut. Fleisch schwach gelblich, fein, etwas locker, von weinartigem Zuckergeschmacke, dem des Goldgulderlings ähnlich, dem auch die Frucht gleicht. Kernhaus geschlossen.

Fündling aus Bedfordschire (Bedfordshire Foundling) (††) H. W.

Das Reis erhielt ich durch Hrn. Finanzdirector von Flotow aus James Booths Baumschule. In den Frauendorfer Blättern vom 24ten Januar 1849 wird diese Frucht sehr gerühmt, die ich nach den wenigen Angaben daselbst ächt habe; sie ist gut und haltbar auch hier, jedoch eine Bereicherung der Pomologie nicht. Hochaussehend, etwas konisch, stark abgestumpft, 3 Zoll breit, 2¾ hoch. Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach rundet. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch halbgeschlossen in schüsselförmiger Senkung, mit einigen feinen Falten. Ueber die Frucht laufen breite Erhabenheiten. Stiel holzig, ¾ Zoll lang. Stielhöhle weit und tief, wenig oder nicht rostig. Schale fein, gelblich grün, in der Reife hellgelb mit grünen Stellen. Röthe fehlt, oder nur matter Anflug; Punkte häufig, ziemlich fein. Fleisch ziemlich weiß, nicht fein, mürbe. Geschmack schwach weinig gezuckert.

Viele der neuen Englischen Früchte scheinen eigentliche Vorzüge vor schon bekannten Sorten nicht zu haben.

Der Baum des Obigen wächst vor andern kräftig.

Grüner Fürstenapfel †† W. L.

Guter, bis in Sommer haltbarer, gern tragender Apfel von weinsäuerlichem Geschmacke. Der Baum wächst stark.

Gestreifter Fürstenapfel *†† W.

Gleichfalls eine gute, reichlich tragende, nicht leicht faulende Frucht von fast reinettenartigem Fleische und gezuckertem, schwach weinigen, gewürzreichen Geschmacke. Ist an sich noch besser, als der Namensbruder, auch kenntlich, jedoch nicht so lange hin dauernd und wächst, wenigstens bisher, der Baum mir in der Baumschule langsam und bleibt klein. Diel sagt, daß er lebhaft wachse.

Schönbecks früher Gewürzapfel.

Siehe Weißer Sommer-Gewürzapfel, mit dem er identisch ist.

Weisser Engl. Gewürzapfel (††) H.

Recht gute, kenntliche, gern und auch auf Johannisstamm voll tragende Herbstfrucht von gezuckertem, doch etwas nichtssagenden Geschmacke, sowohl in Sulingen, als hier in warmem, guten Boden. Zu den besten Herbstäpfeln gehört er deshalb nicht und bleibt wohl entbehrlich. Diel giebt die Form als Kugelform an, was, wie ich glaube, verdruckt ist, statt Kegelform. Meine Früchte waren theils selbst höher, als breit.

Weisser Sommer-Gewürzapfel *†† Aug.

Sehr guter, früh und reichlich tragender Sommerapfel, der gleich nach den allerfrühesten zeitigt, und etwas vor voller Reife gebrochen 3 — 4 Wochen brauchbar ist. Geschmack schwach weinig gezuckert, oft mit einem etwas alantartigen Gewürze. Als Zwerg paßt er am besten auf Wildling. Da dieser Apfel nach Jahren und Standorte in mehr oder weniger

Röthe und bald breiterer, bald mehr hochgebauter Form abändert, so hat ihn Diel auch noch als Weißer Augustcalville, Weiße Sommer-Schafsnase, Engl. Kantapfel und Schönbecks früher Gewürzapfel beschrieben. Diese Früchte sind durchaus identisch, worin mir auch andere Pomologen jetzt beistimmen, und was Diel schon an den kenntlichen, etwas gelblich braunröthlichen Trieben der Bäume hatte abnehmen mögen. Hinsichtlich der Weißen Sommer-Schafsnase gab Diel selbst die Identität später schon an. Diese Frucht, welche auch als Sommerpostoph, **Pomme avant toutes** vorkommt, erhielt ich außerdem noch von Herrn Bornmüller in Suhl, einem wackeren Pomologen, als **Rosely Russian Apple**, und Hr. **Dr.** Liegel beschreibt seinen **Foxley Russian Apple** auch eben so, nur kleiner, was etwa nicht wesentlich sein könnte, wie ich denn auch den Obigen von der Societät zu Prag als **Foxlai Russian Apple**, nach Ausweis zahlreicher Früchte von 1851, erhielt. Da der Apfel mehr ein Schlotterapfel oder Rosenapfel ist, als Calville, so paßt am besten obiger Name, unter dem er schon bei Knoop vorkommt. Die vielen Namen zeugen für seine Verbreitung und Brauchbarkeit. Liebe Kinder haben gewöhnlich viele Namen.

Ich erhielt diese Frucht auch von Hrn. Canzleidirector Bödiker als Liefländer Liebling, was recht sein kann; wiewohl Diel diesen als gestreift bezeichnet, was obige Frucht nicht ist.

Fachinger Glasapfel †† W. L.

Hat mit dem Grünen Fürstenapfel gleichen Werth und gleiche Dauer bis in Sommer. Fleisch fest, von gutem, weinsäuerlichen Geschmacke.

Münchhausens gestreifter Glockenapfel fast * u. †† H.

Recht gute Frucht, von fast reinettenartigem Fleische und kraftvollem, fein himbeerartigen Zuckergeschmacke. Bei

uns muß schon der an einen um das Gartenwesen so verdienten Mann erinnernde Name zum Anbaue ermuntern.

Gloria Mundi *†† W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker, und ist diese gute Frucht, die jedoch erst 1 Mal trug und ich für einen Rambour halte, vielleicht dieselbe, welche bei Dietrich Handbuch I. S. 505 auch als **Pepin Monstrous**, **Amerikan Gloria** mundi, **New York Gloria** mundi vorkommt, wenn die Angabe, daß die Frucht hochgebaut sei, ungenau ist. Was ich als **Pepin Monstrous** erhielt, trug noch nicht. Form platt, 3½ Zoll breit, 2½ bis 2¾ hoch, fast eben so abnehmend nach dem Stiele, als nach dem Kelche. Kelch offen, in weiter, tiefer Senkung. Feine rippenartige Erhabenheiten ziehen sich bis zum Bauche und flach bis zum Stiele. Stiel holzig, ½ Zoll lang. Stielhöhle tief, mit strahligem Roste besetzt. Schale fein, in der Reife schön gelb. Röthe scheint zu fehlen. Fleisch gelblich, beim Genusse etwas gröblich, sonst fast reinettenartig, von weinigem, etwas citronenartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus offen. Scheint besser als der ihm ähnliche Große Nassauer.

Gefleckter Goldapfel *†† Nov. bis Januar.

Gute, durch ihre Gestalt kenntliche, recht gern tragende Reinette von fein alantartigem, weinhaften Zuckergeschmacke.

Goldapfel von Kew (sprich: Kiu) **†

Sehr guter, früh und reichlich tragender, haltbarer Apfel von weinigem Zuckergeschmacke, der in gebautem Boden häufige Anpflanzung verdient. Gränzt in Farbe, Gestalt und Fleisch an die Goldpeppings, und giebt gewiß auch guten Wein. Der Baum will im hiesigen trockenen Sandboden nicht recht fort, war aber in Sulingen triebig.

Goldmohr.

Gehört in südlicheren Gegenden zu den guten, wenngleich leicht welkenden Goldreinetten. Welkt hier zu sehr und steht andern Goldreinetten an Geschmack nach.

Goldzeugapfel (Drap d'or) **†† W. L.

Das Reis erhielt ich aus Herrnhausen, wohin die Sorte von dem jüngern Diel gekommen war und der Vegetation nach 1851 eben so aus Frauendorf. Trug zuerst 1849 und stimmte die Frucht mit der Beschreibung völlig überein, zeigte sich aber unverkennbar als die Frucht, welche ich als Große gelbe Zuckerreinette bisher angelegentlichst zu verbreiten suchte, und deren rechter Name damit wohl aufgefunden wäre. Da Diel im Systeme zwar diese Frucht empfiehlt, im Cataloge aber nur ein † beisetzt mit dem Zusatze: „mehr für die Küche, gränzt an die Süßäpfel," (deren Begriff bei ihm etwas weit ist,) so scheint kaum Jemand die Sorte von ihm bezogen zu haben. Er hat sie ohne Zweifel außerdem noch als Deutscher Gulderling beschrieben, und erhielt ich die Frucht endlich noch von Hrn. Finanzdirector von Flotow als Reinette Joseph II., die ich auch von Hrn. Dr. Liegel habe, aber noch keine Früchte davon sah. Ich zähle sie unter die allerbesten Reinetten, und ist der Geschmack gewürzreich, fein weinig gezuckert. In manchen Jahren und Boden haben die Früchte stellenweise Rostüberzüge und schwärzliche Flecken, durch die sie jedoch nicht faulen. Den sehr und fast jährlich tragbaren, durch das feine hängende Tragholz kenntlichen Baum fand ich bei uns häufig in allerlei Boden, selbst an Chausseen bis hinauf nach Göttingen und Werningerode, auch in Gärten der Landleute. Wer die Sorte hat, schätzt sie sehr, aber den Namen kannte Niemand. Mehrmals erhielt ich Früchte zugesandt, um den Namen anzugeben. Duhamels **Drap d'or** war ja einst auch berühmt genug. Der Name paßt bei uns nur nicht recht, da die Frucht vom Baume

meistens bloß grün oder etwas gelblich grün ist, und nur in sonnigen Jahren eine recht goldartige Backe bekommt.

Muß erst 8 — 10 Tage nach Michaelis gebrochen werden.

Grafensteiner **†† Sept., Oct., oft bis Nov.

Diese treffliche, durch einen Grafen Ahlfeld aus Italien nach Grafenstein gebrachte Frucht braucht nicht erst empfohlen zu werden, und gedeiht bei uns kaum weniger gut, als bei Grafenstein, von wo jährlich ganze Schiffsladungen voll nach Rußland gehen. Ist für Haushalt und Tafel gleich brauchbar und giebt gar delikaten Apfelbrei und Apfelpfannkuchen. Geschmack gewürzreich, etwas alant- oder ananasartig, süßweinig. Fleisch sehr gelb, fein und mürbe. Auf Johannisstamm wächst dieser Apfel, bis zu reicherer Tragbarkeit, mastig und stärker, als auf Wildling, macht selbst in meinem trockenen Boden sehr große Pyramiden, die man durch einen starken Pfahl stützen und nicht beschneiden muß, wenn sie bald tragen sollen. An Krebs leidet er in meinem dazu inclinirenden Boden in 2 schon großen Stämmen nicht.

Sulinger Grüneke †† W. L. bis Pfingsten.

Diese außerordentlich schätzbare Frucht, die wahrscheinlich aus Holland stammt, fand ich bei Sulingen mehrfältig angebaut und geschätzt. Der Baum kommt auch in schlechtem Boden fort, wird eichengroß, dichtbelaubt, und liefert reiche Erndten. Die Frucht, welche schon Michaelis gebrochen werden kann, hängt fest am Baume im Winde, ist anfangs so hart, daß sich Niemand daran vergreift, und sie somit recht in's Feld und an Chausseen paßt, wird gegen Weihnachten gelb und steht dann gekocht und gewelkt den besten Reinetten nahe, fault auch gar nicht leicht. Geschmack etwas weinig gezuckert. Die Frucht ist hochaussehend, 2½ bis 2¾ Zoll hoch und breit, bei mehr kugelförmigen aber ¼ Zoll breiter als hoch. Der kleine wollige Kelch ist mit Falten und Fleischperlen ziemlich reich und regelmäßig umgeben; über die

Frucht laufen flache Erhabenheiten. Die Schale ist vom Baume gelblich grün, nur bei stark besonnten mit etwas bräunlicher Röthe. Der gewöhnlich sich findende Rost der Stielhöhle verbreitet sich oft noch etwas. Das feine Fleisch ist gelblich weiß. Das Kernhaus ist geschlossen, oder nur etwas offen.

Deutscher Gulderling.

Das Reis erhielt ich aus Herrnhausen, wohin es kurz zuvor von dem jüngern Diel kam. Die Frucht paßt auf die Beschreibung, ist aber kein Gulderling und identisch mit dem Goldzeugapfel. Siehe diesen.

Gelber Gulderling *†† W.

Durch große und frühe Fruchtbarkeit ist diese gute, wenn auch dem Fleische nach nicht vorzügliche Frucht zum Anbaue doch sehr zu empfehlen. Süß weiniger, gewürzhafter Geschmack. Auch der Baum ist sehr kenntlich.

Gelber Englischer Gulderling **† Nov. bis W.

In trockenem, und auch wohl schwerem Boden eine recht schätzbare Frucht. Im feuchteren Sulinger Boden wurde sie leicht stippig und passirte zu bald. Geschmack gewürzreich weinartig. Trägt auch auf Johannisstamm früh und gern. — Diel giebt die Größe des Apfels nicht an; gute Früchte waren hier 3 Zoll breit und fast $\frac{1}{4}$ Zoll weniger hoch.

Langer grüner Gulderling †† W. L.

Gern tragender, guter, gar nicht leicht faulender und bis zum Sommer haltbarer Apfel von etwas gewürztem, süßweinigen Geschmacke. Abweichend von der Beschreibung haben manche recht besonnte Früchte hier eine bräunliche, ziemlich lebhafte Röthe, da wo eben die Sonne am meisten hintraf, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird. Folge des nicht ganz so üppigen Wuchses, als in Dietz, ist es auch

wohl, daß hier die Früchte nicht selten auch 1 — 2, einzelne selbst 3 Linien niedriger sind, als breit, und dann ziemlich kugelförmig erscheinen.

Spanischer gestreifter Gulderling *†† W.

Lachend schöne und kenntliche, auch reichlich tragende, aber in warmen Jahren zu wenig haltbare Frucht von etwas ordinärem Geschmacke. Nach dem nassen Sommer 1851 hielt er sich, ohne alles Faulen, bis zum März.

Süsser Gulderling †† H.

Ein wirklicher Süßapfel, den ich mehr schätze, als Diel, und den auch bei uns Landleute gewiß gern pflanzen werden, sowie er für Liebhaber von Süßäpfeln selbst zum rohen Genusse angenehm ist. Diel bemerkt, daß ihn die Landleute gern mit nicht recht reif gewordenen Zwetschen zu Muß zusammenkochen. Die von Diel erhaltene Sorte ging mir ein, die aus Prag wieder bezogene trug noch nicht.

Winters grüner Gulderling †† W. bis Sommer. L.

Gute, haltbare Frucht. Geschmack süß weinsäuerlich, auch zum rohen Genusse angenehm. Diel bemerkt, daß die Landleute ihn gern auch in's Freie pflanzen.

Haberapfel.

Siehe Prinzenapfel.

Früher Hainbuttenapfel **†† H.

Siehe Gestreifter rother Herbstcalville, mit welchem ich ihn für identisch halte.

Doppelter Hausapfel (††) W.

Der Baum trägt früh und reichlich, aber der Apfel, dessen Fleisch hier ohne eigentliche Vorzüge ist, welkte gern. Trug auch auf Johannisstamm voll. Das Reis hatte mir Diel einer begehrten Reisersendung unaufgefordert beigelegt.

Da er selbst den Apfel weder beschrieben, noch irgendwo aufgeführt hat, so hat er vielleicht auch bei ihm den obgedachten Fehler gehabt.

Breite 2½ bis 2¾ Zoll, Höhe 2 Linien weniger. Bauch meistens ziemlich in der Mitte; um den Stiel etwas plattrund gewölbt, nach dem Kelche stärker abnehmend, auf einer Seite gern höher, als auf der andern. Kelch offen, in enger, nicht tiefer Senkung. Stiel holzig, 1¼ Zoll lang. Stielhöhle weit und tief, mit starkem, etwas grünlichen Roste besetzt, der sich strahlig über die Stielwölbung verbreitet. Schale unansehnlich hellgrün, in der Reife hellgelb, Sonnenseite mit einer blutartigen, etwas matten Röthe verwaschen, worin man Streifen wahrnimmt; beschattetere mehr gestreift und dazwischen punktirt. Punkte häufig, oft Roststernchen, in der Röthe grau; zuweilen Rostwarzen und schwarzumrandete Rostflecke. Fleisch fast weiß, mit grünen Adern, markig, mürbe, von weinartigem Geschmacke. Kernhaus geschlossen. Kammern und Kerne lang. Kelchröhre kurz. Wo er nicht welkt, wird er *†† zu bezeichnen sein.

Halle'scher gestreifter Herrnapfel †† W.

Gute, gern tragende Frucht, die nur etwas leicht stippig wird. Fleisch fest, fein, saftreich; Geschmack süß weinsäuerlich; Alantartiges bemerkte ich hier nicht darin. Die Färbung des Apfels, auf dem auch gern etwas blauer Duft lag, war hier meist noch etwas lebhafter, als Diel angiebt, und fielen die Punkte auch in der Röthe als graue Tupfen in's Auge. In mehreren Jahren fand ich die Mehrzahl der erhaltenen Früchte etwas größer, als Diel angiebt, und hochaussehend, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, womit dann gern ein kurzer Stiel verbunden war.

Kleiner Herrnapfel †† H. L.

Obwohl der Apfel etwas klein ist, so ist er bei seiner großen Tragbarkeit, die sich auch hier bestätigte, doch für die

Küche zum Dämpfen mit der Schale, und namentlich zum Welken recht schätzbar. Kam mir bei uns mehrmals unter dem Namen Klusterapfel (so viel als Büschelapfel) vor. Hat Borsdorfer-Größe. Geschmack rein gezuckert, und das Fleisch fast reinetten- oder peppingsartig, so daß er selbst als Tafelapfel nicht zu verachten ist. Die Frucht hatte hier bisher etwas weniger Röthe, als Diel angiebt. — Wird mit der feinen Schale gedörrt.

Herzog von York.

Eine gerühmte, nach dem Fleische auch sehr gute Frucht, deren feine Haut aber bei uns alljährlich, bald nach dem Brechen, ja oft schon am Baume, feine Faulstellen um die Punkte bekommt, die sich bald rasch vergrößern. Ob Boden oder Klima daran Schuld ist, weiß ich noch nicht. Ohne diesen Fehler, der sie hier unbrauchbar macht, würde ich sie *†† setzen.

Himbeerapfel **† oder †† W.

Beschrieben von Dietrich, Theil 3. S. 7, von dem ich das Reis erhielt. Ist dem Rothen Wintercalville in Farbe und Geschmack ähnlich; scheint jedoch davon verschieden. Trug zwar erst 1849 und 51, doch sehr schmackhafte Früchte, so daß ich auf diese Sorte aufmerksam machen will. 1851 sah die Frucht mehr dem Gestreiften rothen Herbstcalville ähnlich.

Braunrother Himbeerapfel.

Das Reis bekam ich aus Frauendorf. Die erst einmal erhaltenen Früchte stimmten mit der Beschreibung überein, waren aber vom Rothen Herbstcalville nicht verschieden. Ich glaube daher Identität dieser beiden Früchte um so mehr annehmen zu können, als auch Hr. Finanzdirector von Flotow solche in einem Schreiben anmich statuirt.

Gestreifter Winter-Himbeerapfel **† W.

Gleichfalls ein delikater Calville; Geschmack fein alantartig, gezuckert weinig, also etwas stärkerer Weingeschmack, als bei dem Gestreiften rothen Herbstcalville. Leider leidet auch bei dieser Sorte der Baum leicht an Krebs, wo der Boden diese Krankheit begünstigt.

Grosser rother Sommer-Himbeerapfel.

Ist mit dem Rothen Herbstcalville, wie schon bei diesem bemerkt ist, identisch.

Langer rother Himbeerapfel (††) Oct. W.

Diese Calvillsorte, welche auch Diel nur in den 2ten Rang setzt, trug zwar mehrmals, so daß der Baum fruchtbar zu sein scheint, dürfte aber völlig entbehrlich sein. An Krebs leidet der Zwergbaum auf Johannisstamm in meinem dazu sehr inclinirenden Boden bisher nicht.

Multhaupts gestreifter Himbeerapfel.

Diel führt ihn nur in der 2ten Fortsetzung des Catalogs an, S. 4, als Calville, der von Ende September bis W. dauere. Ich hatte davon erst 2 Mal einige Früchte, die mit der kurzen Beschreibung immerhin so gut übereinstimmten, daß ich kaum glaube, die Sorte von Diel unächt erhalten zu haben, die mir jedoch mit dem Mönchsapfel identisch schien. Zusammen vergleichen konnte ich beide Sorten noch nicht, will aber auf die etwaige Identität aufmerksam machen. Meine Früchte waren immer etwas niedriger, als hoch. Eigentliche Calvillform bezeichnet Diel selbst kaum.

Ritters süsser Himbeerapfel.

Von dieser Sorte, welche ich schon lange auf Johannisstamm besitze, erhielt ich erst 2 Mal 2 Früchte, so daß mir deren Fruchtbarkeit hier zweifelhaft ist. Der Geschmack der

sonst schönen und kenntlichen Frucht war auch nicht süß, sondern nur zuckerartig, etwas fade, so daß ich vorerst deren Anbau nicht anrathe.

Hoffnungsapfel.

Trug in Sulingen und hier sehr unvollkommene Früchte, die spät gebrochen werden mußten, um nicht zu welken und ohne alle Güte waren. Verlangt wohl wenigstens besseren Boden, ist aber jedenfalls entbehrlich.

Hoheitsapfel *†† W. L.

Gute, namentlich für den Haushalt brauchbare Frucht. Fleisch saftreich, mürbe, Geschmack süß weinsäuerlich. Trägt auch auf Johannisstamm gern.

Süsser Holaart.

Diesen Apfel betrachtet Diel als den besten Süßapfel. Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes, Schönheit der Frucht waren auch hier zu loben, aber der Geschmack der Frucht, die in Bardowick und Sulingen öfter trug, war nicht süß, sondern fade, ohne alle Güte, und Apfelbrei von 3 bis 4 Dutzend dieser Aepfel allein gekocht, hatte eine schmutzige, fast schwärzlich graugelbliche Farbe, war ohne Geschmack und zerging nicht gehörig. Hier trug die Frucht noch nicht. Vielleicht ist sie in schwerem Boden besser.

Doppelter Holländer †† und wohl * Nov. bis Jan.

Sehr wackere, reichlich tragende, nicht leicht faulende, kenntliche Haushaltsfrucht, die auch als Tafelapfel immerhin dienen kann, und deren häufiger Anbau zu empfehlen ist. Geschmack fein alantartig, gezuckert weinig.

Jansen von Welten **†† W.

Diel nannte ihn anfangs Rothe Reinette von Welten. Gehört unter die besten Tafel- und Haushaltsäpfel, trägt

gern und fault die Frucht gar nicht leicht. Fleisch und Färbung sind ähnlich wie bei Reinette von Orleans, das Fleisch aber mürber. Diel bezeichnet den Geschmack als zuckerreichen, fein rosenartigen Zimmtgeschmack. Hier scheint er nicht ganz dasselbe Gewürz zu haben, und kann ich ihn nur bezeichnen als weinigen, schwach zimmtartigen Zuckergeschmack. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Muß, um gegen das Frühjahr nicht etwas zu welken, erst 8 bis 10 Tage nach Michaelis gebrochen werden. Mein Baum bleibt auch in meinem sehr zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Gestreifter Imperial.

Ich überzeuge mich immer mehr, daß auch dieser Apfel, wie ich schon andeutete, mit dem Großen edlen Prinzessinapfel identisch sei. Wenigstens ist er bei demselben überflüssig und verwirrt nur.

Rother böhmischer Jungfernapfel *† Nov. bis Februar.

Kenntlicher, sehr gefällig geröttheter, früh und reichlich tragender Herbstapfel, der zu den Rosenäpfeln gehört; da er sich indeß etwas auf die kleine Seite neigt, (2¼ Zoll,) und nicht die Güte der Borsdorferarten hat, so ist er zu allgemeinem Anbaue doch wohl nicht zu empfehlen. Geschmack etwas gewürzreich, schwach weinig gezuckert. Diel bemerkt, daß, um recht gewürzt, fein alantartig zu schmecken, der Baum guten Boden und warmen Stand haben muß. Die Frucht fault nicht leicht.

Grüner Käsapfel (††) Oct. Nov.

(Reis von Hrn. Justizrath Burchardt.) Diel nennt im Systeme diesen Apfel eine Hauptfrucht vom 2ten Range, besonders für den Landmann zu pflanzen. Auch im Cataloge empfiehlt er ihn kurz. Das Fleisch bezeichnet er locker, markig, nicht sehr saftreich, von stark gewürzhaftem, fein zimmt-

artigen Geschmacke. Hier trug er erst 2 Mal, bestätigte zwar, da der Probezweig erst wenige Jahre alt ist, seine Fruchtbarkeit, der Geschmack war aber nur süß weinig und wurde die Frucht zu leicht stippig, weshalb ich vorerst den Anbau nicht empfehle.

Weisser Holländischer Käsapfel (††) Sept., oft schon Ende August, einige Wochen.

Kenntliche, recht gute Frucht. Geschmack gezuckert mit beigemischter Weinsäure. Trug nur in Sulingen einige Male, hatte jedoch, um auch Tafelapfel zu sein, wohin ihn Diel mitrechnet, nicht Güte des Geschmacks genug. Die von Diel angegebene Aehnlichkeit mit Weißem Sommer Raban ist sehr weit hergeholt.

Kaiser Alexander von Russland *†† H. L.

Lachend schöner, kenntlicher, reichlich tragender und wirklich schätzbarer Herbstapfel. Fleisch fein, mürbe, von fein himbeerartigem Zuckergeschmacke. Gehört zu den besten Rambours. Verdient recht häufigen Anbau und war auch in feuchtem Boden gut. Diesem Russen sehr ähnlich ist Kirkes Sondergleichen, welcher Apfel bei mir bisher noch größer und etwas höher gebaut war. Einer von Beiden müßte eigentlich nur bleiben. Welchem man den Vorzug geben möchte, ist schwer zu sagen. Der Baum von Kirkes Sondergleichen hat in der Baumschule noch stärkeren Wuchs. Trägt auch auf Johannisstamm gern.

Amerikanischer Kaiserapfel *†† W. wohl L.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker, und dieser von Diel. Trug zwar erst 2 Mal, zeigte sich jedoch ganz ächt, und war zugleich dem Englischen Winter-Quittenapfel so vollkommen gleich, daß ich bestimmt glaube, es sei nur dieser, der mit dem Doctortitel aus Amerika zurückgekommen ist. Es werden wohl noch manche andere

Früchte mit neuem Namen daher zurückgekommen sein, und bemerkt z. B. Diel, daß er den Kerry Pepping als Pepping red von daher erhalten habe.

Grüner Kaiserapfel (††) W.

Trug erst 2 Mal in Sulingen, zeigte sich gut, schien mir aber unter die besten Rambours nicht zu gehören, und im Ganzen entbehrlich zu sein. Geschmack war ohne Vorzug, gezuckerter Weingeschmack. Auch Diel schätzt ihn im Ganzen ebenso.

Danziger Kantapfel **† H.

Schöner, recht reichlich tragender Calville von feinem, mürben, saftreichen Fleische und gewürzreichem, süßen Weingeschmacke. Diel bemerkt, daß er guten, warmen Boden erfordere, um den rechten, erhabenen Geschmack zu bekommen. War bisher, sowohl hier und in Bardowick, als auch in Sulingen, in feuchterem ordinärem Boden immer wohlschmeckend, und kommt der Baum hochstämmig bei uns in allerlei Boden ziemlich häufig vor. An Krebs litten mir bisher die Stämme auch in meinem dazu inclinirenden Boden nur wenig. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Da der Apfel in mehr oder weniger lebhafter Färbung, auch in Gestalt ziemlich abändert, ist er von Diel auch als Calvillartiger Winter-Rosenapfel, Rother Liebesapfel, Florentiner, Blentleber Rosenapfel, Dietrichs Winter-Rosenapfel beschrieben, und gehört wohl auch noch der Rosenfarbige gestreifte Herbstcousinot hieher. Vergleiche das Weitere bei diesen Sorten. Die Identität der 4 ersten Sorten, die, auf Probebäume nahe beieinander angebracht, ich immer überein fand, statuiren jetzt auch andere Pomologen. Der Geschmack macht die Sorte sehr leicht kenntlich. Mürbet bald nach Michaelis und hält sich bis gegen Weihnachten; die Reifzeit ist aber nach den Jahren, wie bei vielen andern Herbstäpfeln, ziemlich verschieden.

Englischer Kantapfel.

Siehe Weißer Sommer-Gewürzapfel, mit dem er identisch ist.

Kochapfel (††) H. W.

Von Diel im Systeme empfohlen, im Cataloge schon nicht; ist zwar fruchtbar und gut, doch bei der Menge jetzt vorhandener besserer Aepfel entbehrlich.

König Jakob (**) W.

Diel empfiehlt diese Reinette sehr. Da meine Früchte immer ziemlich viel Röthe und figurenähnlichen Rost zeigten, so war ich lange im Zweifel, ob ich die Frucht ächt besäße, und habe die Sorte von mehreren andern Pomologen wieder bezogen, wovon ich noch keine Früchte sah. An der Aechtheit meiner Sorte mag ich jedoch nicht mehr zweifeln, da auch andere Pomologen sie brieflich mit Charakter Reinette verglichen, oder schrieben, daß sie für den König Jakob die Charakter Reinette erhalten hätten, und will vorerst vom Anbaue dieser Frucht bei uns abrathen, da meine Früchte sehr welkten. Der Baum bleibt in zu Krebs inclinirendem Boden gesund.

Süsser Königsapfel †† W. L.

Gern tragende, nicht leicht faulende und lange haltbare Frucht von reinem, schwach weinigen Zuckergeschmacke. Diel rechnet die Frucht unter die Süßäpfel, aber eigentlich mit Unrecht, da sie nichts Honigsüßes hat. Zimmtartiges im Geschmacke fand ich nicht, vielleicht wegen feuchteren Bodens, wo ich bisher allein Früchte dieser Sorte hatte. Ich zweifle, daß diese Frucht unter die Schlotteräpfel zu zählen sei, da das Kernhaus zu wenig offen war, auf der Schale öfter Duft sich fand und das Fleisch für einen Schlotterapfel zu fein, fast reinettenartig war.

Königshandapfel.

Schon Diel tadelt an dieser, an sich trefflichen Reinette, daß sie zu sehr welke, welche Eigenschaft sie bei uns unbrauchbar macht.

Königsapfel von Jersey.

Diesen von Diel sehr empfohlenen Apfel mag ich hier nicht rühmen, da die Fruchtbarkeit sich zwar ziemlich bestätigt, aber, bei viermaligem Tragen in gutem Boden, in meinem hiesigen Garten beim Hause, die Früchte zum größeren Theile etwas vor gehöriger Reife abfielen, auch die gehörig gebrochenen immer sehr bald in der feinen Schale häufige Faulstellen bekamen. Fleisch und Geschmack an sich *††.

Köstlicher von Kew (fast **†) W.

Früh und reichlich tragender Goldpepping, dessen Baum schon in der Baumschule durch seinen kerzengraden Wuchs leicht kenntlich ist. Zum allgemeinen Anbau empfiehlt er sich bei uns nicht, da die Früchte gern etwas unvollkommen zu bleiben scheinen, auch, wie schon Hr. Dr. Liegel in den Frauendorfer Blättern bemerkt, etwas gern welken. Fleisch mürbe, Geschmack gezuckert weinig; er steht aber im Geschmacke dem Engl. Goldpepping, mit welchem Diel ihn im Geschmacke vergleicht, merklich nach. Da er auch auf Johannisstamm früh und gern trägt, auch der Baum an Krebs in dazu inclinirendem Boden nicht leidet, so pflanze man einen Zwergbaum, um die Früchte lange hängen zu lassen. 1849, einem Jahre, in welchem die Aepfel zum Welken stark neigten, welkte er, am 9ten October in der Baumschule gebrochen, doch weniger, als die zugleich gebrochene Reinette von Orleans.

Guckenberger Krachapfel *†† W.

Siehe Glanzreinette, mit welcher er identisch ist. An

der Aechtheit meiner Sorte ist nicht zu zweifeln, da ich sie von mehreren Pomologen überein habe.

Rother Winter-Kronenapfel **† W.

Früh und gern tragender Apfel, auch auf Johannisstamm, wenngleich Diel, weil der Baum klein bleibe, die Veredlung als Zwerg auf Wildling empfiehlt. In Sulingen steht in feuchterem Boden ein gesunder, tragbarer, alter und großer Hochstamm davon, so wie hier ein großer im Marschboden. Schwach weiniger, durch etwas Fenchel erhabener Zuckergeschmack; mürbes, saftreiches Fleisch. Da er sich zum Kleinen neigt, (2 bis 2¼ Zoll,) habe ich ihm nur ein † beigesetzt; an sich paßt das Fleisch für Haushaltszwecke sehr, und muß sich die feinschalige Frucht auch wie Borsdorfer trocknen lassen. Fault gar nicht leicht. Der Baum leidet in meinem zu Krebs inclinirenden Boden nicht daran.

Zimmtartiger Winter-Kronenapfel **† W.

Größe, Tragbarkeit und Brauchbarkeit wie bei dem Vorhergehenden. An Geschmack steht er ihm noch etwas vor. Schmeckt noch stärker zimmt- oder alantartig und hat noch zarteres Fleisch. Trägt auf Johannisstamm früh, paßt gleichfalls als Zwerg auf Wildling. Leidet an Krebs nur unbedeutend.

Rheinischer Krummstiel †† W. L.

Kenntliche, früh und gern tragende, sehr gute, haltbare Haushaltsfrucht von angenehmem, süß weinsäuerlichen Geschmacke. Diese, an dem schnabelförmigen Wulste am Stiele leicht kenntliche Frucht würde ich eher unter die Streiflinge, als unter die Schlotteräpfel setzen, da sie wenig kantig ist und meist geschlossenes Kernhaus hat.

Altgelds Küchenapfel †† H.

Gute, kenntliche Frucht. Schwach weiniger Zuckergeschmack. Fenchelartiges war hier im Geschmacke nicht,

selbst auf trockenem Boden. Paßt auch wohl für L. Könnte etwas länger haltbar sein.

Belgischer Kurzstiel **†† W. bis in Sommer.

Dieser, als Courtpendu in Belgien weit verbreitete Apfel kam durch Herrn Consul Lüning in Antwerpen an mich, und erkannte ihn ein aus Belgien gebürtiger Herr hieselbst, der ihn mir, als in seiner Geburtsgegend höchst geschätzt, oft gerühmt hatte, als den ächten an. Er gehört zu den Goldreinetten. Spät gebrochen welkt er auch bei uns nicht zu sehr und wird schätzbar dadurch, daß er erst gegen und nach Ostern seine rechte Güte erlangt, und dann die Große Casseler Reinette, durch stärker gezuckert weinigen Geschmack, wenigstens als Tafelapfel übertrifft. Form platt, 2¼ Zoll breit, fast ¼ Zoll weniger hoch; eine Seite der Frucht oft höher als die andere. Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche nur wenig mehr abnehmend, als nach dem Stiele. Kelch halb geschlossen oder offen, in weiter flacher Senkung mit mehreren Falten und Beulen. Ueber die Frucht laufen nur flache Erhabenheiten. Stiel kurz, in tiefer und matt rostiger Höhle. Schale in der Reife gelb. Der größere Theil der Frucht ist überall, wo die Sonne hintraf, carmoisinroth, kurz und fein gestreift und dazwischen punktirt, oft so reich, daß die Röthe getuscht erscheint. Dünne Rostanflüge bilden stellenweise leichten Ueberzug, namentlich um den Stiel. Punkte ziemlich häufig, in der Röthe weißgrau. Fleisch schwach gelblich, fein, abknackend, in der Reife mürbe, von weinigem, gewürzten Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse; Kerne vollkommen, oft unförmlich, Kelchröhre kurz. — Durch den Geschmack und längere Dauer unterscheidet er sich vom Königlichen rothen Kurzstiele, den Diel zwar im Geschmacke eben so bezeichnet, der hier aber gegen eine Reinette von Orleans fade zu nennen war, auch stark welkte. Zusammen vergleichen konnte ich beide Früchte noch nicht.

Brühler grüner Kurzstiel **†, wohl selbst †† W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker, und zeigte sich die Sorte durchaus ächt. Gewürzreicher, weiniger Zuckergeschmack. Gehört zu den sehr schätzbaren Goldreinetten. Trug auch auf Johannisstamm früh. Scheint nicht leicht zu welken; wenigstens that er es selbst in dem nassen Herbste 1843 nicht, obwohl er am 10ten October schon gebrochen wurde.

Brüsseler neuer Kurzstiel.

Diese gerühmte Frucht werde ich ganz ächt haben, welkte aber, bei mehrmaligem Tragen, stets so stark, daß sie darnach bei uns unbrauchbar ist.

Englischer gestreifter Kurzstiel *†† H.

Eine gleich nach Michaelis schon zeitigende, wegen früher und großer Tragbarkeit schätzbare Frucht. Mürbes, saftvolles Fleisch. Geschmack süß weinsäuerlich. Nach Fleisch und nicht lange genug dauernder Haltbarkeit würde ich ihm an sich nur ein † geben; große Fruchtbarkeit aber empfiehlt ihn doch sehr. Die von Diel angeführte Aehnlichkeit mit der Orleans ist nicht groß.

Grauer Kurzstiel **†† W.

Ueber Tragbarkeit dieser von Diel im Cataloge der sehr ähnlichen Aechten grauen Französischen Reinette nicht ganz gleich geschätzten Frucht habe ich noch keine hinreichende Erfahrung, muß aber nach zweimaligen Fruchtproben aus sandigem, mehr trockenen Boden hier vor der Stadt dem Urtheile Diels im Systeme beipflichten, daß der gewürzhaft, weinsäuerlich zuckerartige, erhabene Geschmack dieser Frucht den der Aechten grauen Französischen Reinette noch übertreffe. Diel will sie spät gebrochen wissen, damit sie nicht welke; 1848 brach ich 2 Früchte schon am 2ten October, und waren diese im

December nicht gewelkt, wo sie gegessen wurden. Diel merkt noch an, daß diese Sorte als Zwerg auf Wildling wenig trage.

Königlicher rother Kurzstiel (*†) W.

Diese gerühmte Frucht trug in Sulingen mehrmals als Topfbaum und auf Hochstamm, neigte aber immer sehr zum Welken, und war das Fleisch verhältnißmäßig gegen andere Goldreinetten fade, weshalb ich den Anbau dieser Sorte vorerst nicht anrathe. An der Aechtheit meiner Sorte ist schon wegen der platten Gestalt kein Zweifel. Der bei Dietrich vorkommende Röthlich gestreifte Kurzstiel soll mit obigem identisch sein. Früchte hatte ich von Letzterem noch nicht.

Liegels Kurzstiel.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von dem ich das Reis erhielt. Lieferte hier eine recht kleine, graue, ziemlich platte Reinette ohne Röthe, mit dünnem, nicht ganz kurzen Stiele, die spät gebrochen werden muß, um nicht zu welken und ohne Güte war. Trug jedoch erst 1851, aber voll. Da die Nikitaer Früchte von Hrn. von Hartwiß an mehrere Pomologen gekommen sind, glaube ich auch der hier nicht brauchbaren kurz gedenken zu müssen.

Rosenfarbiger Kurzstiel *†† W. L.

Recht schätzbare, gern tragende Reinette, deren häufiger Anbau zu empfehlen ist. Kraftvoller, gewürzartiger, weinhafter Zuckergeschmack. Welkte, bald nach Michaelis gebrochen, nicht. Diel zählt ihn unter die Goldreinetten.

Langscheider †† W. bis in Sommer.

Eine deutsche Frucht, die eben so wie der Borsdorfer, theils mit der Schale und etwas Anis gekocht, theils gewelkt, theils zur Weinbereitung benützt wird, und in leichtem Boden, wo der Borsdorfer nicht taugt, diesen ersetzt. Trug in

Sulingen öfter und klettevoll, so daß die Früchte nur 2 Zoll Breite erlangten, manche noch etwas kleiner blieben, und schmeckten gekocht sehr angenehm. Diel zieht als Ersatz für den Borsdorfer dem Obigen den Kleinen Neutzerling vor, was im Ganzen auch wohl richtig ist, wiewohl Obiger bisher mehr, wenigstens früher trug, (was indeß zufällig gewesen sein kann,) und die jungen Bäume im trockenen Boden hier vor der Stadt weit rascher wachsen, als die vom Kleinen Neutzerling. Hinsichtlich der Beschreibung ist anzumerken, daß hier der zuckerartige Geschmack eine kleine Beimischung von Säure allerdings zeigte, das Fleisch nichts Röthliches unter der Schale hatte, und die Schale fein fettig wurde.

Leckerbissen.

Nach zweimaligen Fruchtproben in Sulingen hat diese kenntliche, als Tafelapfel gerühmte Frucht bei uns ihr Klima nicht. Welkte etwas und das Fleisch blieb zu lederartig; der Geschmack hatte nichts Zimmtartiges, sondern war bloß weinig gezuckert, ähnlich, aber nicht so gut, wie bei der Reinette von Orleans. Wenigstens paßt er für feuchteren Boden nicht.

Rother Liebesapfel. **†

Siehe Danziger Kantapfel, mit welchem er identisch ist.

Bödikers Liebling **†† H.

Diese Frucht erzog Hr. Canzleidirector Bödiker in Meppen durch Bestäubung des Rothen Sommerrambours mit dem Weißen Sommercalville. Die Frucht ist ganz wie der Grafensteiner, vielleicht noch etwas stärker quittenartig gewürzt und nicht völlig so saftreich. Beide Früchte müssen in 2 Hochstämmen länger mit einander verglichen werden, welche die meisten Vorzüge hat; eine von Beiden kann nur bleiben. Gar merkwürdig ist es aber, wie aus obiger Kreuzung eine so schmeckende, und dem Grafensteiner so fast gleiche Frucht

entstehen konnte. Sie beweist, daß nicht bloß von Kernen derselben Sorte zuweilen der Mutterfrucht sehr Gleiches hervorgehen kann, (wie z. B. bei Ustroner Pfundbirn, Loires Gewürzbirn, Fousalou, einem Sämling, den ich vom Wachsapfel zog ɛc.,) sondern daß selbst aus ganz verschiedenen Kernen und an weit entfernten Orten Gleiches entstehen kann.

Wicks Liebling (Wicks Fancy) (**†) W.

Eine den Goldpeppings ähnliche oder zu ihnen gehörende Frucht, über deren Werth ich noch nicht entschieden bin, da sie zwar 4 Mal, aber nur einzelne Früchte brachte. Scheint gern zu welken, an den Punkten leicht anzufaulen, und sprang 1841 im Regen auf, wie das auch die Reinette von Orleans zuweilen thut. Rost überzog hier ein paar Mal leicht den größern Theil der Frucht, während in andern Jahren diese rostfreier ist. Fleisch sehr fein, saftreich, von stark weinigem Zuckergeschmacke. Der Geschmack ist nicht so süßweinig, als beim Engl. Goldpepping, von dem diese Frucht vielleicht abstammt.

Brauner Maatapfel *†† W. L.

Weisser Maatapfel *†† W. L.

Ein paar in der Frucht sehr ähnliche Aepfel von gleicher Güte und gleichem Geschmacke, recht schätzbar für den Haushalt und bei ihrem kräftigen, weinsäuerlichen, doch milden und edlen Geschmacke selbst für die Tafel gut, ja von Vielen besonders geliebt. Unterschieden scheinen beide mehr in der Vegetation der Bäume, als in der Frucht, indem der braune Maatapfel schwärzlichere, mehr gefleckte, gedrungenere Triebe hat, auch hier bisher langsamer wächst, als der Weiße Maatapfel. Um Verwirrung zu vermeiden behält man lieber nur einen bei, falls sie nicht in verschiedenem Boden verschiedene Güte und Wuchs zeigen. Ich ziehe bisher den Weißen Maatapfel vor, weil der Baum hier etwas besser zu wachsen scheint,

Andere loben mehr den Bruder; Diel setzt beide gleich und sagt, daß sie auch zu Wein sehr gut sind.

Margil **†† W.

Nach zweimal erhaltenen Früchten und der Vegetation ist dieser aus England gekommene Apfel, der dort auch Never fail heißt, unsere bekannte Muskatreinette, wie mir auch andere Pomologen bestätigen.

Markgraf (†)

Große, aber entbehrliche Frucht, die in Fleisch und Geschmack keine Vorzüge hat und leicht stippig wird.

Marmeladeapfel *†† Aug.

Ein gleich nach den frühesten zeitigender Sommerapfel, der allerdings zu Apfelbrei (Marmelade) sehr tauglich sein muß, aber auch als Tafelapfel recht angenehm ist. Hält sich zwar nicht lange, doch haben diesen Fehler ja alle frühen Sommeräpfel. Fein weinsäuerlicher gezuckerter Rosengeschmack. Ich setze ihn als Tafelapfel dem Rothen Sommercalville fast an die Seite, da er nicht so rasch mehlig zu werden scheint, und ähnlich schmeckt. Die von Diel angezogene Aehnlichkeit mit dem Gestreiften Sommer-Zimmtapfel findet sich nur bei bloß gestreiften Exemplaren.

Gelber Mecklenburger †† und ziemlich * W. L.

Stammt aus Herrnhausen und findet sich bei uns öfter. Fleisch mürbe, Geschmack angenehm gezuckert weinsäuerlich. Da Diel den Apfel mehr als Tafelapfel betrachtet, der hier guten, jedoch nicht recht edlen Geschmack hatte, und meine Früchte einige, wenngleich nicht wesentliche Abweichungen von der Beschreibung zeigten, namentlich ziemlich viel bräunliche Röthe hatten, zweifelte ich anfangs etwas an der Aechtheit meiner Sorte, erhielt sie aber von Herrn Canzleidirector Bödiker eben so.

Braunschweiger Milchapfel (*†) Sept.

Lachend schöne, sehr kenntliche Frucht, die sich nur zu wenig lange hält, und bei ihrer feinen Schale und mürbem Fleische durch jeden Druck zu sehr verletzt wird. Ist doch mehr schön als schätzbar. Gute Marktfrucht.

Miss Fanny **† W.

Stammt aus James Booths Pflanzungen und ist wohl ein englischer Sämling. Trug erst 1851, doch gleich im 3ten Jahre nach der Pfropfung voll, und ist wegen Haltbarkeit und durch ihr zartes, sehr saftreiches Fleisch und delikaten gewürzten Weingeschmack für die Tafel schätzenswerth.

Ziemlich platt, 2 Zoll breit, 1¾ hoch; Bauch in der Mitte, nach dem Kelche nur wenig stärker abnehmend. Kelch weit offen, in flacher, schüsselförmiger Senkung. Ueber die Frucht laufen nur sanfte Erhabenheiten. Stiel etwas fleischig, ½ bis 1 Zoll lang, in weitgeschweifter, tiefer Höhle, die mit grüngelblichem, etwas silberartig schillernden Roste bekleidet ist, der sich über die Stielwölbung oft bis zum Bauche der Frucht verbreitet. Grundfarbe in der Reife schönes Gelb; Sonnenseite mit leichter, etwas gelblicher Röthe überlaufen, die Spuren von Streifen zeigt. Die Punkte sind an der Sonnenseite oft roth umringelt, und erscheinen meistens als angespritzter Rost. Geruch fehlt. Fleisch gelblich, zart, sehr saftreich, von dem gedachten Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kammern eng. Kerne stark, breit eiförmig; Kelchröhre sehr kurz.

Mönchsapfel †† und wohl völlig * W. L.

Früh und reichlich tragende Frucht von angenehmem zuckerartigen Weingeschmacke. Zu bemerken ist, daß der Baum im feuchteren Sulinger Boden merklich besser zu gedeihen schien, als im hiesigen trockenen. Ein Fehler der guten Frucht ist, daß sie doch etwas leicht stippig wird, wenn

sie nicht kühl liegt. — Vergleiche Multhaupts gestreiften Himbeerapfel.

Früher Muskatnussapfel (**†) Anf. Aug.

Sehr angenehmer Tafelapfel und auch zu Compots recht tauglich. Zeitigt gleich nach dem Astracan'schen Sommerapfel mit dem Virginischen Sommer-Rosenapfel. Ist kenntlich, doch im Ganzen wohl entbehrlich.

Drei Jahre dauernder Mutterapfel †† W.

Gute, recht tragbare Frucht von festem, saftvollen, doch markichten Fleische und nach Ostern mildem weinsäuerlichen Geschmacke. Soll sich in guten Kellern mehrere Jahre halten, und dauert wenigstens bis tief in den Sommer.

Possarts Moskauer Nalivia *†† H. — W. L.

Sehr gute, dem Weißen Wintercalville etwas ähnliche Frucht, die in warmen Jahren schon am 10ten — 15ten Sept. gebrochen werden kann. Fleisch fein, saftvoll, von angenehmem, etwas alantartigen Geschmacke. Trägt sehr voll und früh; wird auch in kalte Lagen passen.

Grosser Nassauer (††) H. — W.

Recht großer Rambour, der gern trägt, aber mehreren andern Rambours an Güte doch nachsteht, etwas gröbliches Fleisch hat, sich nicht lange genug hält, auch etwas leicht stippig wird. Zeitigt in warmen Jahren schon Ende Sept.

Kleiner Neutzerling †† W. bis Sommer.

In den Lahngegenden sehr verbreitet, und für den Haushalt auch zu Wein schätzbar. Borsdorfer Größe. Kraftvoller, fein gewürzhafter, zuckerartiger Geschmack. Ersetzt, so wie der Langscheider, in Gegenden, wo der Borsdorfer seinen Boden nicht findet, den Borsdorfer, und wird, wie dieser, mit der Schale gekocht. Diel zieht Obigen dem Langscheider vor, was auch im Ganzen richtig sein wird.

Braddicks Nonpareil, Braddicks Sondergleichen **†, ja wohl †† W.

Eine delikate Reinette, die in unsern Gegenden am besten die stets zu sehr welkende köstliche Grüne Reinette (Nonpareil) im Geschmacke ersetzt. Trägt gern, auch auf Johannisstamm, und verdient allgemeine Anpflanzung. Fleisch fein, saftreich, von erquickendem, gewürzhaften, weinigen Zuckergeschmacke. Verträgt ziemlich frühes Pflücken, ohne zu welken; etwa 10ten October zu brechen. Der Baum leidet an Krebs in meinem dazu inclinirenden Boden nicht.

Neuer Grosser Englischer Nonpareil (*) W.

Diesen in England hochgeschätzten Apfel, der schon früher auf Befehl des Königs von England nach Hannover geschickt worden sein soll, glaube ich von Diel ganz ächt zu besitzen; ich hatte davon nur erst 4 Mal einige Topffrüchte, die, auch spät gebrochen, stets ganz hinwelkten. Es geht indeß mit der in England gleichfalls so hoch geschätzten Grünen Reinette (Nonpareil) hier eben so, wenngleich es ziemlich räthselhaft ist, wie Früchte, die in England nicht zu sehr welken, diesen Fehler bei uns haben. Im südlicheren Deutschlande sind beide Früchte auch hochstämmig sehr geschätzt.

Ordensapfel †† W. L.

Ein dem Rothen Stettiner an Tragbarkeit, Haltbarkeit und Güte für den Haushalt gleichstehender Apfel, der häufigen Anbau verdient. Scheint etwas leichter stippig zu werden, als der Rothe Stettiner. Angenehmer, süß weinsäuerlicher Geschmack. Ich weiß noch nicht, welcher von beiden der fruchtbarste sein mag; im Ganzen ist einer von beiden überflüssig.

Gelber Pallasapfel (†) W.

Trug nicht oft genug, um sicher über ihn urtheilen zu können; die erhaltenen Früchte waren von hartem Fleische

und ordinärem Geschmacke, und glaube ich, daß er sehr entbehrlich sein werde. Blieb beträchtlich kleiner, als Diel angibt. Aecht habe ich ihn, da ich die Sorte von Diel 2 Mal überein bezog. Trug in Bardowick und Sulingen.

Papageiapfel (*Schweizerapfel*) (*†) H. W.

Ein Apfel, der sich im südlichen Deutschlande durch seine schönen Bandstreifen auszeichnet, von fein einschneidendem, erquickenden Weingeschmacke. Hier waren, bei öfterem Tragen in verschiedenem Boden, die Bandstreifen kaum angedeutet, und der Geschmack zwar gut, doch nicht vorzüglich, so daß die Frucht bei uns entbehrlich ist.

Polnischer süsser Papierapfel *†† W.

Gut und fruchtbar. Gleicht etwas dem Wachsapfel, hat aber anderen Geschmack. Ist nach meiner Vorstellung kein eigentlicher Süßapfel, da der Geschmack bloß gezuckert ist und sogar noch etwas Säure merken läßt. In Sulingen war die Frucht ziemlich fade, hier besser. Will also feuchten Boden nicht. — Fault etwas leicht an.

Amerikanische Staatenparmäne **† oder †† W.

Eine Reinette von äußerst mürbem, saftreichen Fleische, und kräftigem gezuckerten Weingeschmacke. Trug in Nienburg im Garten beim Hause mehrmals, ohne zu welken, wenn sie mit der Reinette von Orleans gebrochen wurde, und scheint nicht zu welken. Ist eine vorzüglich gute Frucht, und leidet der seit 5 Jahren in meinem Garten in der Stadt stehende Baum an Krebs nicht.

Barzeloner Parmäne **†† ? W.

Diese von Diel in den allerersten Rang gesetzte und selbst für den Landmann empfohlene Frucht habe ich seit 1824, ohne bisher mehr als 2 Mal vollkommene Früchte davon gesehen zu haben. Probezweige in Sulingen und hier

setzten selten Früchte an, und die angesetzten wurden wurmig. Es kann dies Zufall sein; doch rathe ich vorerst vom Anbaue ab. Eine Pyramide auf Johannisstamm, die seit 10 Jahren steht, trug nicht, so lange ich sie beschnitt, und lieferte 1850 und 1851 etliche Früchte, nachdem ich sie ihrem starken Wuchse ganz überlassen hatte. Güte und Haltbarkeit der Frucht sind, wie Diel angiebt. Verlangt vielleicht recht freie Lage, und wird doch auch hier schätzbar sein.

Englische Chesterparmäne **† Ende Sept. Oct.

Diese Frucht, welche Diel unter die Rosenäpfel setzt, könnte bei ihrem Roste wohl eben so gut unter die Reinetten gehören, als die Englische Birnreinette. Ist ein delikater Apfel, von sehr zartem, mürben Fleische und gewürzhaftem, weinigen Zuckergeschmacke. Da er sich nicht lange hält, und bisher hier nicht reichlich trug, so wird er vielleicht besser für die Tafel nur als Zwerg angepflanzt, scheint aber früh Frucht nur anzusetzen, wenn der Baum nicht beschnitten wird. Oder man veredle ihn mit 2 andern nicht lange dauernden Tafeläpfeln, die auf einander folgen, zur Krone, von jedem einen Zweig, was praktisch ist. — Der Baum leidet an Krebs in meinem dazu inclinirenden Boden nicht.

Englische Königsparmäne **†† W. bis Sommer.

Gehört zu den besten Reinetten, trägt gern, auch auf Johannisstamm, fault nicht leicht und hält sich lange. Gewürzhafter, erquickender, etwas gezuckerter Weingeschmack. Meine Früchte nahmen doch meistens nach dem Kelche stärker ab, als nach dem Stiele. Sehr ähnlich war Loans Parmäne, aber nicht so gut, da sie namentlich in feuchtem Boden zu leicht stippig wird, was Obige nicht thut.

Englische rothe Winterparmäne **†† W.

Früh und gern tragende Frucht, die zu den delikatesten Reinetten gehört; im Geschmacke der Reinette von Orleans,

in Gestalt und namentlich durch den häufig am Stiele sich findenden Fleischwulst der Carmeliterreinette mehr ähnlich. Gewürzreicher, weinartiger Zuckergeschmack, mürbes, feines Fleisch. Fault nicht leicht und neigt wenig zum Welken, so daß sie ziemlich früh gebrochen werden kann. Trägt auch auf Johannisstamm gern, giebt aber auch auf schwachtreibenden Wildlingen schöne Zwerge, da der Baum gemäßigt wächst. Die Frucht war in feuchterem und trockenem Boden gut.

Englische scharlachrothe Parmäne **†† H.

Eben so lachend schöne, als früh und äußerst reichlich tragende Herbstfrucht, die gewöhnlich schon gleich nach Michaelis zeitigt, aber sich doch bis Ende November hält. Feines, saftreiches Fleisch von etwas zimmtartigem, weinigen Zuckergeschmacke. Der Baum scheint gebauten, nicht zu trockenen Boden zu lieben, ist aber sonst auf den Boden nicht eigen. Verdient recht häufige Anpflanzung, und giebt auch auf schwachtreibenden Wildlingen frühtragende Pyramiden. — Der Baum ist von Krebs auch in meinem dazu inclinirenden Boden frei.

Englische Winter-Goldparmäne **†† W. L.

Zum Lobe dieser überall geschätzten Goldreinette, der Viele den ersten Platz vor allen andern Aepfeln geben, darf nichts gesagt werden. Muß in jedem Garten stehen. Trägt auf Johannisstamm gern und liefert große Früchte. Verträgt frühes Pflücken, und hat dadurch, daß sie nicht welkt und im Regenwetter nie aufspringt, Vorzüge vor der ähnlichen Reinette von Orleans, der sie jedoch im Geschmacke, der weniger weinartig und gewürzreich ist, merklich nachsteht, (wenigstens war dies im leichteren Boden von Bardowick, Sulingen und Nienburg der Fall,) wie sie denn auch in nassen Jahren wieder leichter in der Schale Faulflecken bekommt, als die Reinette von Orleans. Der Baum der Obigen wächst prächtig und kerzengerade.

Frühe Goldparmäne Nov. Dec.

Diese schon im südlicheren Deutschlande welkende Frucht hat den Fehler auch bei uns, und war im Geschmacke selbst in recht warmen Jahren nicht vorzüglich. Scheint dem Goldmohr sehr ähnlich.

Gelbe gestreifte Sommerparmäne *†† L. Ende Aug. oder Anfang September, 6 bis 8 Wochen.

Sehr guter, reichlich tragender Sommerapfel von zimmtartigem, stark gezuckertem Geschmacke, fast wirklicher Süßapfel. Taugt für Haushaltszwecke sehr, und ist auch zum rohen Genusse angenehm. In meinem Bardowicker Garten standen davon 2 sehr tragbare Hochstämme in sandigem Boden; sonst kam mir diese Frucht in älteren Hochstämmen noch nicht bei uns vor. Trägt auch auf Johannisstamm gern, und ist in meinem sandigen Garten hier vor der Stadt fehlerfrei. — Verglichen kleiner Favorit.

Gestreifte Sommerparmäne **† H.

Diese, von Schmidtberger Geflammter Butterapfel genannte, und gerühmte Frucht hat überall Lob, und ist auch bei uns schmackhaft. Ich weiß noch nicht, ob sie von dem Schleswiger Erdbeerapfel hinreichend verschieden ist. Der Unterschied muß hauptsächlich im Geschmacke liegen, den Diel bei Obigem als rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack angiebt. Im Ganzen, glaube ich, ist die ähnlich schmeckende Englische Birnreinette vorzuziehen, von der ich wenigstens weiß, daß sie bei uns häufig hochstämmig vorkommt, und in schwerem und leichtem Boden so tragbar, als schmackhaft ist.

Loans Parmäne (sprich Laans) **†† W.

Schon erwähnt bei der Englischen Königsparmäne, mit der, so wie anderntheils auch mit großen Exemplaren der

Carmeliterreinette sie Aehnlichkeit, und in trockenem oder schwerem Boden gleichen Werth hat. Im Sulinger feuchteren Boden wurden die Früchte jährlich früh stippig, und scheint dies überhaupt in warmen Herbsten leicht bei ihr einzutreten, weshalb man sie später, wenn keine warmen Tage mehr sind, brechen, und kühl aufbewahren muß. Ich ziehe im Ganzen die Engl. Königsparmäne vor. Obige hat noch mürberes Fleisch, sieht in Schale und Fleisch etwas grünlicher aus, ist in Gestalt ziemlich veränderlich und schmeckt weinig gezuckert, statt daß bei der Engl. Königsparmäne der Weingeschmack vorherrscht. An Krebs leidet der Baum von Obiger in meinem dazu inclinirenden Boden noch weniger, als der der Engl. Königsparmäne, der sich auch ziemlich gut hält.

Polnische Zuckerparmäne **† Nov. bis Winter.

Gute, etwas kleine Frucht von stark gewürzhaftem, erhabenen Zuckergeschmacke. Hatte (wie auch Diel andeutet) im feuchteren Sulinger Boden so viel Rost, daß sie zu den grauen Reinetten gehörte und dem Grauen Flandrischen Pepping sehr ähnlich war, der jedoch seinen Rost auch im trockenen Boden behält und spät zeitigt, aber hier nicht taugt. Vorerst rathe ich auch bei obiger Frucht, die indeß, etwas später gebrochen, wenig Neigung zum Welken zeigte, nur zu einem Zwergbaume auf Johannisstamm. Sehr ähnlich war dieser Frucht der Englische gewürzhafte Rousset, der jedoch erst 1 Mal trug, so daß sich noch nichts Gewisses über die Identität entscheiden ließ.

Pastorapfel †† und fast * W. L.

Recht sehr guter, nicht leicht faulender und bis zum Sommer haltbarer Haushaltsapfel von angenehmem, zuckerartig säuerlichen, dem Borsdorfer etwas ähnlichen Geschmacke und feinem, saftvollen Fleische. Verdient häufigen Anbau.

Kempes Pauliner †† W. bis in Sommer L.

Soll Lieblingsfrucht Friedrichs des Großen gewesen sein; jetzt wäre dazu die Concurrenz besserer Sorten zu groß; ist aber allerdings ein sehr schätzbarer Haushaltsapfel, der in Tragbarkeit, Güte und Dauer mit dem Grünen Fürstenapfel wetteifert und ihn wohl noch übertrifft. Im Sommer kann er selbst als Tafelapfel gelten.

Blenheim Pepping (Blenheim Orange) **†† W.

Sollte vielleicht besser Goldreinette von Blenheim genannt werden. Das Reis erhielt ich von Mehreren übereinstimmend, und kann nach der Diettrich'schen Beschreibung und der angegebenen Aehnlichkeit mit der Reinette von Orleans nicht zweifeln, daß ich die rechte Sorte habe. Besonderer Unterschied von der Orleans scheint zu sein, daß er häufig am Stiele einen dicken, schnabelartigen Wulst hat; auch waren die Punkte feiner und weniger Rost da. Wird als Zwerg auf Johannisstamm eine große Frucht. Früchte, die 1849, wo recht viele späte Aepfel welkten, am 24sten September gebrochen wurden, welkten wenig. Wenigeres Welken kann dieser Frucht vor der Orleans Vorzüge geben; an sich verwirrt sie leicht.

Bullocks Pepping **†

Das Reis erhielt ich von Herrn Finanzdirector von Flotow, der die Frucht gleichfalls lobt. Meine 2 Mal erhaltenen Früchte paßten auf die Beschreibung bei Diettrich I. S. 504 im Allgemeinen recht gut, nur war keine Aehnlichkeit mit dem Walliser Limonienpepping da, und ist die Frucht allerdings eine Reinette und kein Gulderling, wie Diettrich will, hatte hier selbst ziemlich viel zimmtfarbigen Rost, gehört aber nach dem zarten Fleische zu den Parmänen. Das Kernhaus fand ich theils fest geschlossen, theils weit offen. Zeitigte hier schon vor Weihnachten, hält sich aber ziemlich lange. Edler, etwas weinartiger, gewürzter Zuckergeschmack.

Christs bunter Pepping (*†) W. bis Sommer.

Eine früh tragbare, sehr haltbare, fast nie faulende Frucht, aber zu klein, (oft nur 1½ Zoll,) und im Geschmacke auch nicht vorzüglich genug, (selbst im guten Boden meines Gartens hier in der Stadt,) um sie bei uns mehr, als etwa in Zwergform anzupflanzen.

Dr. Breedons Pepping ** W.

Ein kleiner, sehr leicht stippig werdender, aber, wenn er spät gebrochen und kühl aufbewahrt wird, äußerst feiner und zarter Tafelapfel von dem lieblichsten Weingeschmacke. Man pflanze eine Pyramide auf Johannisstamm, allenfalls nicht zu sonnig stehend, damit der Apfel, der nicht welkt, etwas später zeitige, wenn es schon kalt ist. Der Baum scheint etwas leicht an Krebs zu leiden.

Downtons Pepping (sprich Dauntons) **† W.

Eine dem Englischen Goldpepping ähnliche, früh und äußerst tragbare, sehr schätzbare, Englische Frucht, die recht häufigen Anbau verdient, namentlich als Zwerg auf Johannisstamm, oder besser Wildling, (auf jenem hängt er sich allzu voll.) War auch im feuchten Sulinger Boden trefflich. Kräftiger, erquickender, fast etwas einschneidender Weingeschmack. Muß trefflichen Wein geben. Um nicht zu welken, muß er vor Mitte October nicht gepflückt werden. Der Baum ist auch in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Englischer Goldpepping **† W.

Es ist noch nicht lange her, als dieser Apfel, nebst dem Weißen Wintercalville für die Krone aller Aepfel galt und Jeder ihn pflanzen wollte. Wegen seines Welkens ist er neuerdings umgekehrt schon unter die nur für den Sorten=sammler gehörenden Früchte verwiesen. Er behält wegen

Tragbarkeit und edlen Geschmackes, den noch keine andere Frucht ganz wieder giebt, immer seinen Werth, wenn der Baum recht warm steht, oder als Zwerg auf Johannisstamm erzogen wird, und die Früchte so lange als möglich hängen. Auch weist Diel darauf hin, daß er trefflichen Wein giebt, wozu er verbraucht werden kann, ehe er welkt. Am nächsten im Geschmacke steht ihm wohl der köstliche, und hier häufig angebaute Herrnhäuser deutsche Pepping, der auch weniger leicht an den Punkten anfault.

Englischer gelber Winterpepping (*†) W.

Trug zwar erst 2 Mal in Sulingen, doch war die allerdings sehr haltbare Frucht in Fleisch und Geschmack zu ordinär, weshalb ich vorerst vom Anbaue abrathe. Diel lobt ihn.

Gelber Lavendelpepping **†† Aug. Sept.

Diese Frucht kommt unter obigem Namen in Diels Catalog Nr. 376 vor, und ist wohl ohne Zweifel dieselbe, welche er im 8ten Hefte S. 225 als Gelber Lavendelapfel beschrieb. Meine Frucht paßt auf die Beschreibung gut, nur ist die Vergleichung mit dem Rothen Winter-Taubenapfel sehr unpassend, da Obiger oft etwas platt ist. — Ich muß die Frucht weit mehr loben, als Diel; zu lange am Baume geblieben wird sie etwas leicht stippig; früher gebrochen ist das Fleisch ganz peppingsartig, weinartig gezuckert von sehr edlem Geschmacke, und hält sich die Frucht 6 Wochen. Ein junger Hochstamm trug seit 4 Jahren 3 Mal, und schon ziemlich reichlich. — Das Reis erhielt ich von Diel über Herrnhausen, wohin es 1 Jahr vorher kam.

Englischer kleiner Steinpepping **† W.

Diese treffliche, bis in Sommer haltbare Frucht, die ich jedoch bisher nur vom Zwerge auf Johannisstamm hatte, wurde hier größer, als Diel angiebt, fast 2¼ Zoll breit und

hoch, hatte feines Fleisch und stark gewürzten, fein weinigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der Muskatreinette. Wenn sie auch hochstämmig so groß bleibt, kann sie †† bezeichnet werden. Durch die längere Haltbarkeit und den Muskatgeschmack unterscheidet sie sich von den ähnlichen Früchten Engl. rothe Winterparmäne und Carmeliterreinette. Der Baum leidet in meinem Garten in der Stadt bisher an Krebs nicht.

Englischer scharlachrother Sommerpepping **†
½ Sept., oft Ende Aug. einige Wochen.

Schöne, früh und gern tragende Sommerfrucht (auch auf Johannisstamm) von mürbem, saftvollen Fleische und angenehmem, zuckerartigen Rosengeschmacke. Verdient häufigen Anbau und paßt auch für die Küche recht, so daß er vielleicht 2 Kreuze haben sollte. Der Baum bleibt in zu Krebs inclinirendem Boden gesund.

Franklins Goldpepping **† W.

Gern tragende, recht schätzbare Frucht, deren Baum auch sehr rasch wächst, und die wenig zum Welken neigt. Fleisch fein saftreich, Geschmack stark weinig, etwas einschneidend, doch in rechter Zeitigung delikat. Für Manche wird die Säure jedoch etwas zu vorstechend sein. Muß guten Wein geben.

Gelber Pepping von Ingestrie (*) W.

Schöne, früh und gern tragende Frucht, die aber in Sulingen völlig fade war. Hier hatte ich noch keine Früchte, da ein angesetzter Zwergbaum verunglückte.

Grauer Flandrischer Pepping.

Trug in Sulingen und hier öfter, fällt fast stets vor Mitte oder ⅓ October schon ab und welkt allzusehr.

Herrnhäuser deutscher Pepping **† W.

Bei uns häufig angepflanzte, köstliche Frucht, von erquickendem, süßweinigen Geschmacke, die ich, ehe ich den rechten Namen kannte, häufig als Hoyaischer Goldpepping früher auch als Von Duvens Nonpareil versandt habe. Er setzt am besten den Engl. Goldpepping, welkt nicht, wenn etwas spät gebrochen, und fault an den Punkten weniger leicht an, als der Engl. Goldpepping. Der Baum wächst rasch; die Frucht ist fast stets platt, 2 Zoll breit, 1¾ Zoll hoch, (in schwerem Boden wohl 2½ Zoll breit, wie Diel angiebt,) Kelchsenkung weit, schüsselförmig, Kelch meist halb offen; Stiel kurz, in tiefer Höhle; Schale durch Rostanflüge gewöhnlich fein rauh, meistens ohne Röthe, die die Frucht indeß in andern Jahren (oder Boden?) auch etwas annimmt, so wie ein Baum in meines Vaters Garten bei Hannover meistens hochaussehende Früchte hatte, so daß ich anfangs 3 Fruchtsorten zu haben glaubte, die sich auf Probebaum seit mehreren Jahren alle identisch zeigen. Diel hat die Frucht erst in der 2ten Fortsetzung des Cataloges Nr. 559 charakterisirt, welche Charakteristik hier vervollständigt ist.

Der Baum ist auch in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Hoyaischer Goldpepping.

Siehe Herrnhäuser deutscher Pepping.

Hughes Goldpepping **† W.

Gleichfalls delikater, gern, (auch auf Johannisstamm,) tragender Goldpepping, von feinem, saftreichen Fleische und gezuckertem Weingeschmacke, der erfrischend, doch etwas weniger einschneidend ist, als bei Franklins Goldpepping. Verdient recht häufige Anpflanzung. Als Zwerg paßt er auch recht gut auf Wildling.

Kerry Pepping (*††) H.

In England sehr berühmt; hier mehr schön, als schätzbar, (wie bereits auch andere Pomologen urtheilen,) da er gern etwas früh abfällt und das Fleisch wenig saftreich, von zu nichtssagendem Geschmacke ist. Muß oft schon ½ September gebrochen werden; hält sich dann 6—8 Wochen; fault schwer.

London Pipin fast ** u. †† W.

Diese treffliche, volltragende und nicht leicht faulende Frucht, die bei Diettrich I. S. 507 als Londoner große Reinette vorkommen wird, erhielt ich aus James Booths Baumschule und wird sie auch von andern Pomologen geschätzt. 2¾ Zoll breit, 2½ hoch, Bauch fast in der Mitte. Kelch in meist flacher Senkung, halbgeschlossen oder offen. Rippenförmige Erhöhungen laufen fast calvillförmig über die Frucht. Stiel in weiter, tiefer Höhle, die meist grünlichen Rost zeigt, der sich gern über die Stielwölbung verbreitet. Schale hell grasgrün, später mattgelb; stark besonnte zeigen hell blutfarbige, anfangs düstere, oft etwas streifige Röthe. Punkte fein. Fleisch saftreich, gelblich, oft etwas grünlich weiß, fein, abknackend, doch nicht hart, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus ziemlich offen. — Die Londoner große Reinette habe ich von Bödiker, sah jedoch noch keine Frucht. Obiger, der allerdings eher ein Calville, als Reinette ist, soll auch mit dem Cornwalliser Nelkenapfel überein sein. Nach Diettrichs Beschreibung ist dies schwerlich der Fall. Vom Cornwalliser Nelkenapfel, den ich aus mehreren Quellen in zweierlei Vegetation habe, sah ich noch keine Frucht.

Pepping von Nottigham (*†) W.

Trug zwar erst 2 Mal, doch kann ich nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, und ist der Geschmack zwar gut, gezuckert, etwas alantartig, doch nicht eigentlich vorzüglich und wurden die Früchte beide Male stippig und erhielten früh viele kleine Faulstellen.

Marmorirter Sommerpepping **†† Sept., Oct.

Einer der delikatesten Sommeräpfel, der, (auch auf Johannisstamm,) früh und reichlich trägt, auch auf Hochstamm, (für welchen Diel ihn zu klein hält,) reichlich Borsdorfergröße hatte und für die Küche gleichfalls recht taugt. Scheint auf den Boden gar nicht eigen, und zeigte sich in meinen bisherigen Gärten immer gleich gut, sowohl hochstämmig als auf Johannisstamm. Zeitigt oft schon ½ September, Fleisch fein, zart, von gewürzreich zuckerartigem, durch feine Weinsäure erhabenen Geschmacke. Verdient häufige Anpflanzung. Der Baum ist in meinem für Krebs schlimmen Boden gesünd.

Nikitaer volltragender Pepping.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von dem ich das Reis erhielt. — Die große Tragbarkeit bestätigt sich, aber die (grüne, am Kelche, nach dem sie stärker abnimmt, etwas kantige, nicht geröthete) Frucht ist recht klein, (selbst große Früchte nicht 2 Zoll breit und 1½ hoch,) und das gezuckerte Fleisch ist ohne Vorzüge, von ordinärem Geschmacke. Da die Schale fein ist, ließ ich sie mit der Schale schmoren, doch blieb diese zähe, und war die Frucht auch so ohne Güte.

Oranienpepping ** IV.

Das Reis erhielt ich von Diettrich; trug zwar erst 2 Mal einige Früchte, die aber die Aechtheit der Sorte zeigten und von delikatem, süßen Weingeschmacke waren. Näher kann ich seinen Werth noch nicht angeben, doch scheint er hier an Güte den Englischen Goldpepping zu übertreffen. Der Baum wächst mäßig und scheint sich die Sorte auch zu Zwerg auf Wildling zu eignen. Der Baum scheint an Krebs in dazu inclinirendem Boden nicht zu leiden, steht jedoch erst 3 Jahre.

Parkers grauer Pepping **†† W.

Gewürzhafter, süß weinsäuerlicher, etwas einschneidender Geschmack. Trägt gern. Muß, um nicht zu welken, etwas spät gebrochen werden, was seinen Werth etwas verringert.

Punktirter Knackpepping **†† W.

Ersetzt bei uns am besten die zu sehr welkende Edelreinette, und ist eine vorzüglich gute Frucht, die auch auf Johannisstamm gern trägt, und deren Baum in meinem zu Krebs inclinirenden Boden bisher nicht leidet. Verdient häufigen Anbau. Gewürzreicher, fein weiniger Zuckergeschmack. Glich hier der Edelreinette mehr, als dem Engl. Goldpepping, mit dem ihn Diel vergleicht. Diel empfiehlt die Frucht auch geschält und nach ausgestochenem Kernhause, wie Borsdorfer, Goldpepping, Kleiner Reutzerling zu trocknen, da solche Aepfel, mit Wein, Zimmt und Corinthen bereitet, eine wahre Confitüre seien.

Ribstons Pepping **†† W. bis nach Ostern.

Einer der besten und delikatesten Aepfel, dessen Identität mit der Engl. Granatreinette jetzt ziemlich von allen Pomologen anerkannt wird, der aber auch mit Travers Goldreinette identisch ist, und wohl noch unter den Namen Glory of York, Formose Pipin vorkommt. Gehört zu den Goldreinetten; verträgt frühes Brechen und fault nicht leicht. Das Fleisch ist etwas fest, doch in rechter Zeitigung mürbe, von delikatem, gewürzreichen, weinigen Zuckergeschmacke, fast Weingeschmacke. Zwei Pomologen äußerten mir brieflich, daß der Baum wenig ansetze; dies ist insofern wahr, als die jungen Früchte durch Hitze im Juni leicht abfallen. Im Ganzen und namentlich auf freiem Standorte trägt der Baum früh und gern. — An Krebs leidet der Baum auch in meinem schlimmsten Boden nur wenig, und ist die Frucht selbst in meinem sandigen Garten vor der Stadt fehlerfrei, nur etwas düsterer gefärbt.

Rothbackiger Winterpepping **†

Das Reis erhielt ich von Diettrich; zeigte sich völlig mit Diettrichs Beschreibung übereinstimmend, welkte aber im Januar, obgleich erst am 16ten und 20sten October gebrochen. Ist der Gäsdonker Goldreinette und Herwegs weißer Reinette ähnlich, und wohl besser als die Letztere, die auch gern welkt. Der Baum wächst weit stärker, und ein großer Probezweig in sehr mittelmäßigem Boden trägt sehr voll. Wo er bis Ende October sitzen kann, ist er gewiß schätzbar.

Rosenpepping fast ** u. † W. bis zum Sommer.

Zwar kaum von Borsdorfergröße, doch hängen die kleinen Probezweige, die seit einigen Jahren tragbar sind, sich kletten-voll. Die Frucht verträgt frühes Pflücken, fault fast gar nicht, und hält sich bis zum Sommer, wo der Apfel als Tafel-apfel recht schmackhaft ist. Gegen den März wird das sehr feste Fleisch hinreichend mürbe. Angenehmer, weinhafter Zuckergeschmack. Diel räth, die Frucht bis zu den ersten Fröſten hängen zu lassen, da dann der Geschmack gewürz-reicher, violenartig werde. In größeren Gärten, oder als Zwerg verdient er eine Stelle. Baum bleibt klein.

Mit Rothem Borsdorfer, wie Diel will, wäre diese Frucht wohl nicht zu verwechseln, Letzterer war hier doppelt so groß.

Rother Kentischer Pepping fast **†† W.

Trug durch Zufall zwar erst 2 Mal einige, doch delikate Früchte, die im Geschmacke dem Engl. Goldpepping ähnlich, aber stärker weinartig sind. Wegen der von Diel angezogenen Aehnlichkeit in Form und Größe mit einem starken Borsdorfer, könnte ich einigen Zweifel an Aechtheit meiner Sorte haben, die mehr einer Englischen rothen Winterparmäne glich; Fleisch und Geschmack, auch Färbung rc. sprechen indeß für Aechtheit, und ist ja auch selbst ein starker Borsdorfer nicht $2\frac{1}{4}$ Zoll

breit und 2¼ Zoll hoch, wie Diel Obigen angiebt. Diel bemerkt, daß der Baum guten Boden erfordere, und setzt die Frucht eine Note tiefer; wenn der jetzt gesunde Probezweig mehr trägt, verdient er wohl den allerersten Rang.

Weisser Kentischer Pepping fast ** u. †† W.

Recht sehr schätzbare, früh und gern (auch auf Johannisstamm) tragende Frucht, die haltbar ist, gar nicht leicht fault und mit feinem, saftreichen Fleische erquickenden, gezuckerten Weingeschmack verbindet. Der gesunde Baum verdient in jedem Garten eine Stelle. Ist auch in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Spanischer Pepping **†† W.

Diese vorzüglich schätzbare Frucht, deren Baum gesund und sehr rasch, fast kerzengerade in der Baumschule wächst, fand ich hier auf der Domäne Schäferhof unter obigem Namen vor, und glaube, daß sie noch unbekannt sei. Trägt gern und verdient in jedem Garten eine Stelle. Fleisch weiß, fein, zart, hinreichend saftreich, von edlem, weinigen Zuckergeschmacke.

2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Bauch sitzt meistens in der Mitte; um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche meistens etwas stärker abnehmend. Kelch offen, flach, oft sehr flach vertieft, mit einigen Falten und Fleischbeulen umgeben, in weiter, schüsselförmiger Senkung. Ueber die Frucht hin sind nur sehr flache Erhabenheiten zu verfolgen, und ist die Form schön rund. Stiel dünn, holzig, ¾ — 1 Zoll lang, in bald glatter, bald rostiger Höhle. Schale glatt, glänzend, im Liegen nur geschmeidig, vom Baume wachsartig grüngelb, im Liegen schönes Gelb mit einem Anflug von blasser, oft streifiger Röthe, die oft nur rothe Kreischen um die Punkte bildet. Punkte nicht in's Auge fallend, feine, weißliche Tupfen unter der Haut. Schwärzliche Flecke und etwas

Rost und Rostwarzen finden sich. Kernhaus geschlossen, Kammern flach, Kerne groß, oft unvollkommen.

Steins rother Winterpepping.

Bei zweimaligem Tragen auf Johannisstamm, selbst in warmem Jahre, welkte diese Frucht zu sehr, so daß ich vorerst vom Anbaue abrathe.

Sulinger Pepping **† W.

Stand im Pfarrgarten zu Sulingen, und kam mir auch sonst hier noch vor. Trägt voll, muß, um nicht zu welken, bis ½ October sitzen. Fleisch fein, saftreich, etwas gelblich, von flüchtig calmusartigem, gezuckerten Weingeschmacke.

Meist hochaussehend, 2¼ Zoll breit und hoch. In Form Aehnlichkeit mit der Ananasreinette. Die hochaussehenden haben den Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich breit zurunden, und nehmen nach dem Kelche etwas stärker ab. Kelch wollig, halb geschlossen, meist flach vertieft; Kelchsenkung mit einigen feinen Falten und Fleischperlen; der Bauch der Frucht gewöhnlich schön eben. Stiel holzig, oft kurz, meist ½ — ¾ Zoll lang. Stielhöhle meist ziemlich tief, bald glatt, bald fein rostig. Schale fein, geschmeidig werdend, vom Baume grünlich weißgelblich, im Liegen helles Gelb mit grünen Stellen. Sonnenseite bei frei hängenden mit ziemlich vielen kurz abgesetzten Carmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen punktirt, so daß die Grundfarbe durchscheint. Punkte fein; einzelne Rostanflüge und Rostwarzen. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, ziemlich lang. Die Frucht ist haltbar.

Walliser Limonienpepping.

Dieser in England geschätzte, auch von Diel in den allerersten Rang gesetzte, viel versprechend aussehende Apfel trug in Bardowick, Sulingen und hier oft, und hatte jedes Mal den Fehler, daß bald nach dem Brechen, theils schon

am Baume, das Fleisch glasige, bald abständige Stellen unter der Haut bekam, auch die Frucht stippig wurde. Ist also wenigstens in leichtem Boden bei uns unbrauchbar, und wurde der Fehler nur gemildert durch frühes Pflücken schon vor Michaelis. Hr. Kunstgärtner Hartwig in Lübeck rühmte, daß er dort besser sei, und sandte mir eine schöne Frucht, die aber schon bei ihrer Ankunft dieselben Fehler hatte. Erfordert vielleicht Lehmboden.

Pomeranzenapfel ++ W. L.

Diel empfiehlt diesen Apfel als Haushaltsapfel sehr; er trug in Sulingen und hier, ist auch ungezweifelt ächt, aber die Güte fand ich etwas geringer. Der Baum leidet nicht an Krebs.

Englischer Pomeranzenapfel (*+) Sept., Oct.

Auch diesen von Diel gerühmten Apfel fand ich hier zwar höchst tragbar, (auf Probezweig und Johannisstamm,) aber zu wenig haltbar und den weinigen Geschmack nicht edel genug. Ist entbehrlich.

Winterpostoph ++ W. L.

Düstere, aber sehr haltbare, recht reich tragende Frucht, die für den Haushalt sehr schätzbar ist. In meinem Garten zu Bardowick stand ein alter Hochstamm davon, sonst sah ich sie nicht. Vom Rothen Apollo kann ich sie noch nicht gehörig unterscheiden. Beide trugen länger nicht, da ich erst neuerdings sie wieder auf Probebäume setzte. Zuckerartiger, schwach weiniger Geschmack. Verglichen auch Schönbecks rother Wintercalville, der wenigstens sehr ähnlich ist

Bunter Prager ++ und wohl * H. — W.

Gehört mit zu den besonders guten Rambours. Trägt gern und ist sehr haltbar; fein weinartiger Zuckergeschmack. Ist früh mürbe und hält sich doch bis zum Februar oder März. Den Rothen Specialapfel halte ich mit ihm identisch.

Prinzenapfel (*Haberapfel* bei Christ) **†† H.

Eine im Hannover'schen sehr bekannte Frucht, die Diel nicht gekannt hat, Christ aber beschreibt. Steht im Geschmacke dem Großen edlen Prinzessinapfel sehr nahe, hat nur etwas mehr Beimischung von Wein in dem alantartig gezuckerten Geschmacke, auch ist die Frucht beträchtlich größer, mehr zur Walzenform geneigt und die Färbung weit bunter, wenn gleich etwas matt gestrichelt und punktirt. Der Baum trägt fast jährlich, hängt sich aber selten voll. Die Frucht zeitigt oft schon Ende September und hält sich etwa 6 Wochen.

Aus Lübeck erhielt ich Früchte von obigem Apfel mit der Bemerkung, daß er dort als Nonnen- oder Melonenapfel verbreitet sei.

Prinzessinapfel fast †† H.

Fast jährliche reiche Tragbarkeit ist sein Hauptverdienst. Die Frucht wird zu leicht stippig und das Fleisch ist ohne Güte. Wenn man bloß zum Welken oder zum Viehfutter Bäume pflanzte, wäre diese Sorte gut.

Edler Prinzessinapfel (**†) W.

Schmackhafte, haltbare Frucht, die ich vom Gestreiften Winter-Agatapfel nicht wesentlich unterscheide. An sich gut, doch wird er durch den folgenden, der größer ist und eben so schmeckt, entbehrlich. Als Zwerg besser auf Wildling.

Grosser edler Prinzessinapfel **†† W.

Treffliche, nicht leicht faulende Frucht von alantartigem, schwach weinigen Zuckergeschmacke, die sich lange im Reifpunkte erhält. Mit dem Alantapfel, den ich von Diel und aus mehreren andern Quellen überein erhielt, wahrscheinlich auch mit dem Gestreiften Imperial ist er identisch. Einige Mal wollte es mir scheinen, als ob der Baum des Alantapfels stärker wachse, doch war dies wohl nur Zufall; ich

habe jetzt wieder mehrere rasch wachsende junge Stämme von Obigem, und kenne davon große Hochstämme. Einige Mal fand ich ihn bei Landleuten; in Grasboden und zu sandigem Boden bleibt er aber etwas klein. Da es der Prinzessinäpfel mehrere giebt, so wäre der auch kürzere Name Alantapfel eigentlich der beste. — An Krebs leidet der Baum auch in meinem dazu stark inclinirenden Boden nicht.

Französischer edler Prinzessinapfel *†† W.

Gern tragende, sehr schätzbare, für Tafel und Haushalt gleich brauchbare Frucht, die gar nicht leicht fault, und sich lange hält. Giebt auf Johannisstamm und Wildling gute Zwerge. Gewürzreicher, zuckerartiger Geschmack. In naßkalten Herbsten muß die Frucht vor ½ October nicht abgenommen werden, da sie sonst etwas welkt. Hat hier weniger lebhafte Röthe, als Diel angiebt. Der Lütticher platte Winterstreifling ist von obiger Frucht nicht wesentlich verschieden.

Geigers Prinzessin Auguste (*† oder ††) W.

Diese von Diel in den allerersten Rang gesetzte Frucht, die nicht genug angepflanzt werden könne, trug in Sulingen und hier einige Mal, zeigte sich zwar haltbar, aber der Geschmack war ohne Vorzüge, sehr mittelmäßig, so daß ich glauben würde, sie nicht ächt zu besitzen, wenn ich sie nicht von Hrn. Canzleidirector Bödiker eben so hätte. Ich habe sie noch von andern Pomologen bezogen. Vielleicht will die Frucht andern Boden. Der Geschmack ist nach Diel dem der französischen Edelreinette ähnlich.

Probsteiapfel. (†) W.

Von Diel gerühmter Rambour. Trug einige Mal in Sulingen und zeigte sich dort von nur sehr mittelmäßiger Güte, vielleicht jedoch nur zufällig.

Pultri (*†) W.

Stammt aus Herrnhausen. Ist äußerlich dem Wachsapfel sehr ähnlich, aber von anderem Geschmacke. Eigenthümlicher, gewürzhafter, fast süßer Weingeschmack. Hatte die angegebene Größe hier nicht, und bleibt wegen Aehnlichkeit mit dem Wachsapfel vielleicht besser weg. Trug noch zu wenig, um genauer zu urtheilen.

Cludius Sommer-Quittenapfel **† oder †† Mitte oder Ende August. 4 — 5 Wochen.

Erzogen vom Superintendenten Cludius in Hildesheim, und noch nicht beschrieben. Ein delikater, kenntlicher Sommerapfel, für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Trägt voll; peppingsartiges Fleisch, gewürzreicher, weiniger Zuckergeschmack. 2½ Zoll breit und bis 2¼ Zoll hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele; um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche meist kaum stärker abnehmend, Kelchsenkung ziemlich tief. Kelch geschlossen; feinere und breitere Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin; Form indeß meist schön. Stiel bald kurz, bald länger; Stielhöhle tief, etwas rostig. Die feine Schale in der Reife hochgelb; Röthe und Rost fehlen; einzeln finden sich Rostwarzen. Fleisch fein, zart, saftreich, gelblich weiß. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, ziemlich lang.

Englischer Winter-Quittenapfel *†† W.

Gehört zu den kenntlichen, guten und sehr haltbaren Früchten, und trägt gern. Etwas weinartiger Zuckergeschmack. Die Frucht hat auch im hiesigen Boden ihre Güte, und ist nur etwas kleiner, als Diel angiebt. — Vergleiche Cornelis frühe gelbe Herbstreinette und Dörells große Goldreinette.

Krötenrabau.

Mit dem selbst im südlichen Deutschlande dieser Frucht eigenen Welken gieng es hier noch wohl an, (1849 welkte

selbst die Reinette von Orleans, zugleich gebrochen, stärker,) doch war der Geschmack in Sulingen und hier etwas zu fade und ein Weniges unedel, so daß diese Frucht besser hier wegbleibt. Hatte hier in trockenem Boden zwar die eigenthümlichen Rostcharaktere, sonst aber so wenig Rost, daß sie kaum unter die Grauen Reinetten gehörte.

Weisser Sommerrabau *†† Ende August oder Anfang September, 6 Wochen. L.

Gehört zu den vorzüglich guten und brauchbaren späteren Sommeräpfeln und kam mir bei uns als Sommerbredeke vor. Trägt fast jährlich, früh und reichlich. Flüchtig kalmusartiger, weinartiger Zuckergeschmack. Hält sich oft bis Ende Nov.

Braunschweiger Tafelrambour fast ** u. †† H.

Schon ziemlich verbreitet, dem Kaiser Alexander von Rußland in der Färbung ziemlich ähnlich, fast noch bunter und lebhafter geröthet gezeichnet. Fleisch weiß, oft schwach rosenroth, fein, mürbe, von fein alantartigem, schwach weinigen Zuckergeschmacke, der etwa das Mittel zwischen dem Kaiser Alexander und Purpurrothen Winter-Agatapfel hält Größe scheint 3 Zoll. Kelch geschlossen, flach vertieft. Feinkantige Erhabenheiten gehen über die Frucht, deren Bauch ziemlich in der Mitte liegt. Kernhaus ziemlich offen. Ist eine schätzbare, feine Frucht, die vielleicht eher zu den Rosenäpfeln als Rambours gehört, zumal bisher meine Bäume schwach treiben und sich zu Zwerg auf Wildling schicken.

Das Reis erhielt ich von der Societät in Braunschweig.

Englischer Prahlrambour. (†)

Diese von Diel empfohlene Sorte, die früh und viel trage, zeichnet sich hier weder durch Güte, noch Schönheit aus. Die angesetzten Früchte fallen durch heiße Tage oder Wurmfraß fast jährlich ab, und brachte ein 9 Jahre sitzender

großer Probezweig endlich voriges Jahr 1 Frucht, die nicht besser war, als frühere in Sulingen.

Grosser Rambour ††

Schöne, recht große, auch recht gute Frucht, doch das Fleisch etwas gröblich. Zu den besten Rambours gehört er auch hier nicht.

Harberts reinettartiger Rambour *†† W. L.

Soll in jedem Garten stehen, und paßt bei dem raschen, starken Wuchse des gesunden Baumes vorzüglich auch für den Landmann. Ist breiter und beträchtlich größer, als die Reinette von Orleans, der er in Färbung und Fleisch nahe kommt; steht in Güte des Geschmackes eine Nummer tiefer, welkt aber nicht und hält sich noch besser. In meinem Sandgarten springt die Frucht in nassen Jahren gern auf.

Kirkes schöner Rambour (††) W.

Die unter diesem Namen von Diel erhaltene Frucht ist nach Gestalt und feiner Vegetation des Baumes ächt, aber weder schön, noch auch vorzüglich, und gehört zu den minder guten Rambours. Obgleich ich nicht weiß, wofür ich den Apfel sonst halten sollte, habe ich ihn doch nochmals bezogen, sah aber noch keine Früchte.

Lothringer Rambour †† H.

Recht gut und brauchbar, doch schien es auch hier, als ob er nicht recht voll trage. Geschmack weinsäuerlich.

Lütticher Rambour †† fast * W. L.

Gehört wieder zu den schätzbarsten Rambours, die allgemeine Anpflanzung verdienen. Der Baum trägt gewöhnlich schon in der Baumschule und ist gesund. Die Frucht ist oft etwas unansehnlich, aber von wirklicher innerer Güte und hält sich bis zum Sommer. Fleisch fein, fest, von angenehmem, etwas süß weinsäuerlichen Geschmacke.

Rheinischer gestreifter Winterrambour †† fast * W. L.

Diese von Diel, Heft 12, S. 78, beschriebene große Frucht scheint im Cataloge, 2te Fortsetzung, S. 31, unter dem etwas veränderten Namen Großer Rheinischer gestreifter Rambour aufgeführt und nochmals charakterisirt zu sein. Die Charakteristik ist dieselbe, bis auf den Umstand, daß die calvillartigen Rippen noch mehr hervorgehoben sind, und das Kernhaus als geschlossen angegeben wird. Ich habe die obige Sorte von Diettrich und aus Prag verschieden, und bin noch zweifelhaft, welche die rechte ist. Beide Früchte gehören zu den sehr guten, lange haltbaren Rambours.

Rother Sommerrambour †† L. Oct. 8 Wochen.

Eine sehr achtungswerthe Frucht von feinem, saftreichen Fleische und angenehmem, süß weinsäuerlichen Geschmacke.

Rother Winterrambour †† W. L.

Gleichfalls eine achtungswerthe und schöne, auch in feuchterem Boden gute Frucht, von saftvollem, markigen Fleische und angenehmem, weinsäuerlichen Geschmacke. In Feinheit des Fleisches und Güte des Geschmackes stehen der Kaiser Alexander, Harberts Rambour, Lütticher Rambour, Kirkes Sondergleichen, Rheinischer gestreifter Winterrambour noch etwas höher, doch verdient auch obige Frucht ihre Stelle.

Winterrambour †† W. L.

Sehr haltbare, gern tragende Haushaltsfrucht, die häufigen Anbau verdient. Fault gar nicht leicht.

Aechte graue französische Reinette **† W. L.

Von Vielen vorzüglich geliebte Frucht, die auch recht häufigen Anbau verdient. Trägt reichlich, auch auf Johannisstamm; hat weiches, lockeres, ziemlich saftreiches Fleisch und

eine eigene feine, nach etwas Moschus schmeckende Zuckersäure. Ich bemerke jedoch, daß ich von diesem moschusartigen Gewürze der Frucht sowohl in Bardowick, als Sulingen, wenig wahrnahm, (hier hatte ich noch keine Früchte wieder,) und die Frucht für meinen Geschmack ein Weniges zu säuerlich war, um sie in den allerersten Rang zu setzen, so daß ich sie eigentlich mit Einem * bezeichnen möchte. Der Geschmack ist indeß verschieden, und vielleicht ist's auch in anderem Boden anders. Wird zur Weinbereitung empfohlen.

Aechte weisse französische Reinette.

Von dieser gleichfalls in den allerersten Rang gesetzten Reinette hatte ich in Sulingen, wie hier öfter, aber immer nur einzelne, nicht recht vollkommene Früchte, und bleiben die Bäume im Wuchse zurück. Ich weiß noch nicht, ob dies am Boden liegt, oder ich etwa ein krankes Reis erhalten hätte. Vorerst will ich in leichtem Boden vom Anbaue abrathen.

Ananasreinette **† W.

Schöne, auch sehr gute Frucht von gefälliger Form, deren Baum klein bleibt, und sowohl auf Johannisstamm, als auf Wildling schöne, reichlich tragende Zwerge giebt. Verträgt ziemlich frühes Pflücken, ohne zu welken, fault nicht leicht und hält sich bis gegen Ostern. Fleisch fein, ziemlich saftreich, von fein weinigem, merklich alantartigen Zuckergeschmacke, der jedoch Ananasartiges hier nicht hat, und im südlichen Deutschlande noch edler sein muß. Diel vergleicht den Geschmack mit dem des Englischen Goldpeppings, welcher Vergleich unglücklich gewählt ist, da der Engl. Goldpepping durchaus nichts Alantartiges hat. Für Haushaltszwecke hat die Frucht weniger Werth wegen Kleinheit des Baumes.

Antillische weisse Winterreinette **††

Diels Bemerkung, daß diese Frucht mit der Harlemer Reinette identisch sei, fand auch ich bestätigt. Ich erhielt

sie auch als Incomparable des Antilles von Diettrich. Verglichen auch Weiberreinette und Pariser Rambourreinette, wo noch mehrere mit ihr identische Früchte angeführt sind.

Baumanns rothe Winterreinette fast ** u. †† W. L.

Gern tragende, recht haltbare, nicht leicht faulende Reinette von weinartigem, etwas gewürzreichen Zuckergeschmacke. Durch Hrn. Canzleidirector Bödiker habe ich als Couronne des Dames aus Enghien eine Frucht, die ihr sehr ähnlich und wohl mit ihr identisch ist; sie schien bisher noch platter, etwas weniger noch nach dem Kelche abnehmend und der Baum noch rascher treibend; fände Identität statt, so hätte Hr. van Mons obige Frucht wohl nicht selbst erzogen. Wären sie verschieden, so würde ich die Couronne des Dames vorziehen.

Bibers Reinette (*††) W.

Dem Französischen edlen Prinzessinapfel im Aeußeren sehr ähnlich; aber bisher noch weniger zum Welken geneigt, und in regelmäßiger Gestalt, mehr an den Borsdorfer erinnernd, aus dessen Kernen, nach Diels Nachricht, dieser Apfel, nebst der Dietzer Winter=Goldreinette entstanden ist. Wird im Ganzen nur verwirren. Die Kerne des Obigen sind beträchtlich größer, als die des Französischen edlen Prinzessinapfels. Es muß sich wenigstens erst noch mehr zeigen, ob sie eben so tragbar ist, als der Französische edle Prinzessinapfel, und wirkliche Vorzüge vor ihm etwa hätte.

Bischofsreinette (**†) W.

In Farbe und Geschmack dem Engl. Goldpepping ziemlich ähnlich. Fleisch fein, saftvoll, von erhabenem, gewürzhaft weinartigen Zuckergeschmacke. Verträgt ziemlich frühes Pflücken, etwa ½ Oct. Diel giebt an, daß der Baum stark wachse; dies fand ich in Sulingen und hier nicht bestätigt, da mehrere Bäume, welche ich davon hatte, klein blieben, zur Zwergform

geeignet. Vielleicht lag es am Unterstamme. Trägt auf Johannisstamm früh, doch bisher, sowohl auf Johannisstamm, als hochstämmig, nicht reichlich.

Borsdorfer Reinette *†† W. L.

Ist identisch mit dem Guckenberger Krachapfel, Mascons harter gelber Glasreinette und der Glanzreinette. Der letzte Name wird beizubehalten sein; siehe diese.

Brüsseler gefleckte Reinette *†† W.

Unter diesem Namen habe ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker von Diel eine schätzbare, gern tragende, haltbare Frucht, die auf die Charakteristik Nr. 584 des Diel'schen Catalogs sonst wohl paßt, aber bisher den Namen nur durch größere weißliche Tupfen in der Schale verdiente, und weder Röthe, noch rothe Fleckchen hatte. Die wieder bezogenen Reiser müssen zeigen, ob die Abänderung etwa hier lokal ist. Fleisch fein, saftreich; Geschmack gewürzreich gezuckert, weinartig, in trockenem Boden wohl **. Verträgt frühes Pflücken.

Burchardts Reinette fast ** u. †† W.

Erzogen von Herrn von Hartwiß in Nikita und Herrn Justizrath Burchardt gewidmet. Guter, durch seine vielen Rostcharaktere kenntlicher Apfel, der vielleicht von der Charakterreinette abstammt. Das Reis erhielt ich sowohl von Hrn. Justizrath Burchardt, als auch später von Hrn. von Hartwiß. Beide trugen und ist davon die nachstehende Charakteristik entnommen. Die Frucht ist auch in meinem Garten vor der Stadt fehlerfrei, verträgt also schlechten Boden, duldet auch frühes Brechen. Form etwas platt gerundet, 2½ Zoll breit, 2 hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel plattrund gewölbt; nach dem Kelche nur etwas mehr abnehmend. Kelch meist halbgeschlossen, in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, die fast eben ist. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, die die Form selten

verderben. Stiel oft etwas fleischig, ¾ Zoll lang; Stielhöhle tief, gewöhnlich mit strahligem Roste bekleidet. Schale fein, im Liegen geschmeidig; Farbe vom Baume helles grünliches Gelb, im Liegen schönes Gelb. Recht freihängende Früchte haben etwas verwaschene Röthe. Hellzimmtfarbige Rostfiguren überziehen die ganze Frucht und maskiren meistens die Punkte. Fleisch weiß, fein, ziemlich saftreich, von weinigem, zuckerartigen Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kerne klein. Der Baum wächst gemäßigt, etwas fein.

Calvillartige Reinette **† W.

Zartes Fleisch. Geschmack dem des weißen Wintercalvills etwas ähnlich, doch etwas milder, mehr gezuckert und delikat. Mit dem Welken ging es hier wohl an, da mehrmals am 8ten Oct. gebrochen, die Früchte nicht sehr welkten. Dagegen weiß ich noch nicht gewiß, ob sie gehörig tragbar ist, da die Probezweige, doch wahrscheinlich nur zufällig, immer wenige Früchte ansetzten. Meine Früchte waren immer vom Baume nicht gelb, sondern mattgrün, mit wenig Roth, und scheint Diel auch blos die Farbe der Lagerreife anzugeben.

Carmeliterreinette **†† W. L.

Kommt bei uns als Pearmain d'hyver vor. Gehört wieder zu den allerschätzbarsten Reinetten und verdient in jedem Garten eine Stelle, zumal der Baum auch in meinem für Krebs gefährlichsten Boden seit 11 Jahren an dieser Krankheit nie litt. Die Frucht zeitigt erst nach Weihnachten. Fleisch zart, mürbe, von feinem, süßweinigen, erhabenen Geschmacke. Der Baum ist leicht an seinen feinen, mit den Früchten früh sich hängenden Sommertrieben kenntlich, so wie die Frucht, wenn sie auf Hochstamm nur mäßig groß wurde, an dem an den Stiel sich anlegenden Fleischwulste. Wächst die Frucht etwas üppiger, so fehlt dieser Fleischwulst häufig, und sind nicht nur von Zwergstamm und Hochstamm, sondern selbst von Hochstämmen in verschiedenem Boden die

Früchte in Form und Größe so verschieden, daß man sie nicht für dieselbe Frucht halten sollte; dies ist Ursache, daß Diel diese Frucht auch als Getüpfelte Reinette und als Lange rothgestreifte grüne Reinette beschrieb, welche er selbst schon alle für identisch erklärte. Unter letzterem Namen wurde sie am bekanntesten bei uns, man sollte aber diesen auch zu langen Namen wieder mit dem obigen älteren vertauschen.

Grosse Casselerreinette **†† W. bis Sommer L.

So tragbare, als haltbare Frucht, die in ihrem weinartigen Zuckergeschmacke zwar der Reinette von Orleans und andern etwas nachsteht, aber zur Zeit ihrer rechten Reife, um und nach Ostern, den allerersten Rang auch als Tafelapfel verdient. Der Baum zeichnet durch Gesundheit und schönen Wuchs sich aus. Daß sie, wie Diel schon erklärte, auch unter dem Namen Holländische Goldreinette vorkomme, scheint auch mir richtig, doch trugen die von mehreren Orten bezogenen Früchte: Holländ. Goldreinette, und Holländ. oder Ludwigsburger Reinette noch nicht oft genug, um gewiß zu urtheilen. Letztere habe ich von Diettrich, aber nach Früchten von 1851 sicher falsch.

Kleine Casselerreinette.

Diese von Diel gerühmte Frucht ist bei uns zwar tragbar, aber unbrauchbar, da sie stets, auch spät gebrochen, ganz hinwelkt, auch in irgend feuchtem Boden gewöhnlich am Baume schon aufspringt und fault. Ich zweifelte deßhalb an Aechtheit meiner von Diel erhaltenen Frucht, erhielt sie aber aus Prag und von Diettrich eben so. Auch Herr Finanzdirector von Flotow schreibt mir, daß sie auch bei Dresden auf Stand und Witterung empfindlich sei, und oft aufspringe, jedoch als Safranreinette häufig auf den Obstmarkt komme.

Champagnerreinette (Loskrieger) *†† W.

Eine sehr achtungswerthe, gern tragende, lange haltbare, gar nicht leicht faulende Frucht, von saftreichem Fleische und angenehmem, fein rosenartigen, zuckerartigen Weingeschmacke. Ist an ihrer platten Gestalt und feinen, taffetartigen Schale leicht kenntlich. Daß sie, wie Diel bemerkt, in Herrnhausen Weißer Tafftapfel heiße, ist wohl irrig; denn, so viel mir bekannt, führt hier diesen Namen der Diel'sche Wachsapfel. Auch glaube ich kaum, daß sie besonders guten Boden und warme Lage zu ihrem Gedeihen bedarf, da ich die Früchte auch in Sulingen und im hiesigen trockenen, etwas kaltgründigen Boden, sowie an Chausseen bei Hannover gut fand. Wird zur Weinbereitung empfohlen.

Citronenreinette *†† W.

Gut und tragbar. Weinartiger Zuckergeschmack. Da der Baum langsam wächst, und die Frucht guten Boden erfordern soll, so ist sie wohl entbehrlich. War dem Weißen Italiänischen Wintercalville ähnlich, dessen Baum hier auch langsam wächst.

Cornelis frühe gelbe Herbstreinette (*††) W.

Auch diese Frucht, deren Reis ich gleichfalls von Hrn. Canzleidirector Bödiker erhielt, finde ich nirgends von Diel angeführt, und wird auch wohl nur eine Diel'sche Frucht unter anderem Namen hier vorliegen, indem ich unter ihr und Diels Engl. Winter-Quittenapfel bestimmten Unterschied nicht finden konnte, weder in der Frucht, noch der Reifzeit.

Cornelis Goldreinette.

Kommt bei Diel nicht vor. Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und scheint die Frucht mit der Reinette von Orleans identisch.

Credes Quittenreinette **†† W.

Auch diese Frucht verdient in jedem Garten eine Stelle, da sie reichlich trägt, feines, mürbes Fleisch und, in nicht feuchtem Boden, gewürzreichen, etwas quittenartigen, fein weinigen Zuckergeschmack hat, auch nicht leicht fault. An dem jungen, etwas feucht stehenden Hochstamme in Sulingen hatte die Frucht merkliche Röthe, die ihr hier und in Bardowick, wie auch bei Diel gänzlich fehlte, und der Geschmack hatte das eigenthümliche Gewürz nicht und war weit geringer. Will also feuchten Boden nicht. An Krebs leidet der Baum in meinem Garten in der Stadt bisher wenig.

Daniels rothe Winterreinette (*††) W.

Diese als vorzüglich empfohlene Frucht trug nur erst in Sulingen, welkte etwas und war das Fleisch fade, von geringer Güte; bis sie sich besser zeigt, rathe ich vom Anbau ab.

Diels Reinette (*†) H.

Nach den bisherigen Früchten will es mir scheinen, daß diese von van Mons erzogene und Diel gewidmete Frucht mehr durch ihren Namen, von dem man glaubte, Vorzügliches erwarten zu dürfen, als durch eigentliche Güte verbreitet sei. Die Früchte fielen gern zu früh ab, welkten etwas und faulten früh, waren auch ohne vorzüglichen Geschmack. So war es sowohl in Sulingen, als hier, und würde ich an der Aechtheit der Sorte einigen Zweifel gehabt haben, wenn ich sie nicht vom Magister Schröder in Hamburg eben so, als von Diel hätte. Hält sich kaum in den Winter; meistens Herbstfrucht.

Dietzer Mandelreinette **†† W. bis in Sommer.

Treffliche Frucht, die in ihrer späten Zeitigung zu den besten gehört, feines, hinreichend saftvolles Fleisch und erhabenen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack hat. Der Baum

ist tragbar, wächst rasch, aber ist etwas empfindlicher, als andere, gegen Frost. Im Märzfroste 1845, der in 2 Nächten bis auf 20 — 22° R. stieg und in den Baumschulen vielen Schaden anrichtete, starben die jungen Stämme hier und in einer Baumschule in Sulingen, bis auf 1 Fuß von der Erde, wo schützender Schnee gelegen hatte, ab. Aeltere Bäume sind indeß schon härter.

Dietzer Winter-Goldreinette **†, wohl †† W.

Entstanden aus dem Kerne eines Borsdorfers; steht im Geschmacke zwischen diesem und der Reinette von Orleans, der die Frucht ähnlich, doch nur halb so groß ist, während der Baum weit mehr die Vegetation des Borsdorfers, mit langen, schlanken, später etwas hängenden Trieben hat. Trägt früh, welkt indeß auch, wenn sie nicht bis gegen halben October sitzt. Muß sich ähnlich, wie Borsdorfer, trocknen lassen.

Dietzer weisse Winterreinette (*†)

Trug in Bardowick und Sulingen, und ist früh und recht fruchtbar; die Früchte waren aber nur von mittelmäßiger Güte, zeigten starke Neigung zum Stippigwerden und hielten sich nicht lange. Da meine Früchte mit der Edelreinette gar wenig Aehnlichkeit hatten, und Diel diese Sorte empfiehlt, ließ ich sie von ihm nochmals kommen; die Früchte waren aber dieselben. Frühes Pflücken verträgt sie.

Dörells goldgelbe Reinette, Dörells Goldreinette. (*†† W.)

Diese Sorte habe ich von mehreren Pomologen und wird wahrscheinlich eine für sich bestehende nicht sein. Nach Hrn. Finanzdirector von Flotow, von dessen Reis ich Früchte noch nicht sah, ist sie mit der Reinette von Orleans identisch. Von Hrn. Dr. Liegel erhielt ich dafür eine Frucht, die ich für Hughes oder Franklins Goldpepping halte, und auch

Hr. Canzleidirector Bödiker beschreibt mir seine Frucht eben so. Von Hrn. Factor Bornmüller in Suhl, und weiter herstammend von Rinz erhielt ich als Dörells große Goldreinette Diels Engl. Winter=Quittenapfel. Vielleicht cursiren als Dörells goldgelbe Reinette, Dörells Goldreinette, Dörells große Goldreinette, verschiedene Früchte, die aber wohl ganz sicher nur Synonymen anderer Diel'schen Sorten sind.

Elsasser rothe Winterreinette *†† W. bis Sommer. L.

Treffliche, reichlich tragende, gar nicht leicht faulende und bis zum Sommer haltbare Frucht von kräftigem, weinsäuerlich süßen Geschmacke. Trägt auch auf Johannisstamm gern und verdient recht häufigen Anbau. Welkt nicht, wenn sie 10. – 15. October gebrochen wird.

Engl. Birnreinette **† Oct. 4 — 5 Wochen.

Trefflicher, gern tragender Herbstapfel von dem mürbesten Fleische und erhabenem, zuckerartigen, nur fein weinigen Geschmacke. Müßte, wenn sie sich lange hielte, 2 Kreuze haben, taugt aber auch zum Welken recht. Findet sich bei uns öfter hochstämmig und wurde mir Seidenhemdchen genannt. Diel sagt, daß sie guten und warmen Boden erfordere; ich sah wenigstens Früchte aus leichtem und schwerem Boden von gleicher Güte.

Engl. Büschelreinette †† W.

Hat den Namen von ihrer reichen Tragbarkeit, fault nicht leicht und hält sich lange. Schon beim Purpurrothen Wintercousinot ist erwähnt, daß sie mit diesem und dem Rhoner sehr viele Aehnlichkeit habe, und konnte ich über etwaige Identität oder Verschiedenheit dieser Früchte noch nicht gewiß werden. Es schien, als ob Obige noch etwas reinettenartigeres Fleisch und etwas edleren, weinigen Zuckergeschmack habe. Zweckmäßig wird es sein, nur eine dieser 3 Früchte zu behalten. Auch der von Hrn. Dr. Liegel aufgeführte Rothe

Taffetapfel wird mit ihr oder dem Purpurrothen Wintercousinot, nach Früchten von 1850, identisch sein.

Engl. Granatreinette **†† W. L.

Schon bei Ribstons Pepping ist erwähnt, daß sie mit diesem und der Travers Goldreinette identisch sei, und habe ich sowohl die Obige, als auch Ribstons Pepping aus 3 bis 4 verschiedenen Quellen stets überein erhalten. Diel beschrieb sie im Systeme mit vieler Röthe, und sagte später, daß sie oft wenig Röthe habe, was hier nicht oft, sondern stets der Fall war, so daß sie etwa nur so lebhaft wie Reinette von Orleans, etwas mehr gestreift, geröthet ist. Der Name scheint viele Röthe anzudeuten; erhielt Diel etwa aus England die rechte Sorte nicht? Bei diesem Zweifel glaube ich, daß die Frucht den Namen Ribstons Pepping behalten muß, der in England auch **Travers Apple** heißt.

Englische rothe Limonienreinette **†† W.

Delikate, gern tragende, haltbare Frucht, von gezuckertem, fein weinhaften Geschmacke. Gleicht sehr den Goldreinetten. Welkte, selbst am 5ten October gebrochen, nicht. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Englische Spitalsreinette **†† L.

Borsdorfer Größe. Eine früh und reichlich tragende, sehr haltbare Frucht, von gewürzreichem, fein weinigen Zuckergeschmacke. Welkt nicht leicht; 1849 welkte sie selbst 8. October gebrochen nicht, während nach dem naßkalten Herbste die zugleich gebrochene Reinette von Orleans stark welkte. Trägt auch auf Johannisstamm gern und scheint in allerlei Boden fortzukommen. Ist brauchbar ganz wie Borsdorfer, nur daß die Schale so fein nicht ist. Verdient in jedem Garten einen Platz. Die Frucht hatte hier weit weniger Rost, als Diel angiebt und glich kaum grauen Reinetten. In Sulingen stand davon ein älterer Hochstamm.

Englische weisse Winterreinette (*††) W.

Gute Frucht. Der Baum und Probezweige wachſen bisher hier zu ſchwach, ſo daß ich ſie wohl für entbehrlich halte. Iſt jedoch eine ſchon lange bei den Pomologen bekannte Frucht, und war möglicher Weiſe mein Reis krank. Weiniger Zuckergeſchmack.

Erfurter gelbe Sommerreinette *†† Oct. Nov. 6 W.

Sehr volltragende, recht brauchbare Frucht, die indeß, da ſie etwas klein iſt, (faſt Borsdorfer Größe und gute Früchte nur 2 Zoll breit,) von andern eben ſo guten und länger haltbaren Reinetten etwas ausgeſtochen wird. Muß, obwohl Herbſtfrucht, doch meiſtens erſt einige Tage nach Michaelis abgenommen werden, um nicht zu welken. Reiche Tragbarkeit empfiehlt ſie, und taugt ſie auch recht zum Trocknen.

Reinette Fox (*†) W.

Zwar ſchöne Frucht, doch war im feuchten Sulinger Boden ihr Geſchmack fade, und hier zwar beſſer, doch nicht ſo vorzüglich, daß ich ſie nicht für entbehrlich halten ſollte.

Forellenreinette.

Ihre große Tragbarkeit beſtätigt ſich auch hier. Wenn ſie kürzlich in den Frauendorfer vereinigten Blättern als eine der vorzüglichſten Reinetten gerühmt wurde, ſo kann ich kaum glauben, daß man die rechte gehabt habe, (vielleicht verwechſelte man mit ihr die Getüpfelte Reinette,) da ſchon Diel ſagt, daß ſie ſtark welke, und ſie nicht beſonders rühmt. Hier blieb das Fleiſch hart, und welkte ſie ſehr.

Das Reis erhielt ich von den von dem jüngeren Diel noch nach Herrnhauſen geſandten Früchten, und zeigte ſich völlig ächt.

Französische Edelreinette (**†) W.

Dieſe auch noch im ſüdlichen Deutſchlande vorzüglich geſchätzte Frucht bleibt, wenigſtens hochſtämmig, bei uns zu

klein, ohne gehörigen Geschmack und welkt zu gern. Man pflanze, wo der Boden zum Krebs nicht inclinirt, dem auch die Edelreinette sehr unterworfen ist, einen Zwergstamm auf Johannisstamm oder selbst schwach treibenden Wildling und lasse die Frucht lange hängen, dann ist auch hier die Frucht saftreich, von zuckerartigem, etwas muskatellernden Weingeschmacke. — Die Gelbe Zuckerreinette ist mit Obiger, wie schon frühere Pomologen statuirten, Diel aber, der zu sehr auf nicht wesentliche Unterschiede achtete, in Abrede stellt, identisch, und waren die Früchte auf Probezweigen neben einander nicht zu unterscheiden, wie auch die Vegetation dieselbe ist. Der Punktirte Knackpepping ersetzt sie am besten.

Französische Goldreinette (*†) W.

Schöne und gern, auch auf Johannisstamm gern tragende und rasch wachsende Frucht, die aber bei uns, selbst spät gebrochen, noch zu leicht welkt, und in Güte des Geschmackes anderen Goldreinetten merklich nachsteht. Ist bei uns sehr entbehrlich. Auch Diel schrieb mir, daß sie in Dietz stärker welke, als Goldmohr. Weiniger Zuckergeschmack. Muß selbst im südlichen Deutschlande erst spät abgenommen werden. Verglichen Sicklers Reinette.

Französische Quittenreinette (fast * u. ††) W.

Eine zwar gute und ziemlich tragbare, doch wenigstens im Sulinger Boden, (hier trug sie noch nicht wieder,) zu ordinär schmeckende, auch etwas leicht stippige Frucht, deren weinartig gezuckerter Geschmack ein wenig Beimischung von Alant zeigte. Credes Quittenreinette ist bei Weitem besser, wie auch Diel urtheilt.

Fromms Goldreinette †† u. fast ** W. L.

Stammt aus dem Dorfe Sewa bei Meiningen und heißt dort auch Sewer Borsdorfer. Das Reis erhielt ich von Diettrich und andern Pomologen. Der Probezweig von

Diettrich trug, und stimmte die Frucht mit der Diettrich'schen kurzen Beschreibung überein. Fleisch und Schale sind zu wenig goldgelb und die Röthe bloß sanft getuschte Backe, um sie eigentlich unter die Goldreinetten zu zählen; sollte Fromms gelbe Reinette heißen. Ist sehr haltbar und verträgt frühes Brechen; Diettrichs Urtheile, daß sie der Engl. Winter=Goldparmäne vorzuziehen sei, kann ich nicht beipflichten, doch ist die Frucht sehr schätzbar. Form neigt stark zum Kugeligen. 2⅓ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel und Kelch stark abgestumpft, nach dem Kelche nur etwas stärker abnehmend. Kelch halb oder ganz offen, in weiter, tiefer, ziemlich ebener Senkung. Ueber die Frucht ziehen sich nur flache Erhabenheiten, die jedoch einzeln stärker hervortreten und die Form verschieben. Stiel holzig, bald kurz, bald ¾ Zoll lang, in weiter, tiefer, meist glatter Höhle. Schale fein, vom Baume weißlich grün, im Liegen schön gelb. Besonnte haben da, wo die Sonne recht hintraf, einen leichten Anflug gelbröthlicher, getuschter Röthe. Punkte fein, Rostanflüge wenig. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von schwach weinigem, leicht gewürzten Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne eiförmig, langgespitzt. Kelchröhre kurz. Ich habe im Pfarrgarten zu Banteln noch eine andere, in der Frucht ganz ähnliche, treffliche Reinette aufgefunden, deren Baum dem des Borsdorfer gleicht, und die von Obiger eigentlich nur dadurch unterschieden ist, daß sie im Geschmacke noch etwas weniger Beimischung von Wein und stärkeren Zuckergeschmack hat. Ich cultivire sie als Neue Borsdorferreinette. Zur Verbreitung eignet sie sich nicht, ehe sich nicht etwa zeigt, daß sie tragbarer wäre, als Fromms Goldreinette.

Frühe rothgefleckte Markreinette (*†) Oct.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt und zeigte sich ächt. Wie sie Diel im Cataloge Nr. 151 schon beträchtlich geringer taxirt, als im Systeme, so wollte

es auch mir scheinen, daß sie außer dem sehr mürben Fleische doch eine hauptsächliche Empfehlung nicht habe. Faulte leicht an. Trug jedoch erst 2 Mal.

Gäsdonker Goldreinette (**†) W.

An sich eine delikate, reich tragende Frucht, wenngleich nur von Borsdorfer=Größe, welkt aber doch, selbst spät gebrochen, zu leicht, und in kälteren Herbsten allzusehr, als daß es bei uns rathsam wäre, sie anders, als in Zwergform auf Johannisstamm anzupflanzen. Auch Diel schrieb mir, daß sie in Dietz mehr welke als Goldmohr, welche Frucht indeß hier stärker noch, als obige welkt, und schlechter ist. Der Engl. Goldpepping welkt freilich eben so sehr. Delikater, gewürzreicher, weinartiger Zuckergeschmack, der in Sulingen und hier gleich gut war.

Gays Herbstreinette *†† H. Gewiß auch L.

Ansehnliche, früh und gern tragende, schätzbare Herbstreinette, die aus der Wallachei stammen soll. Von der Charakteristik im Diel'schen Cataloge Nr. 553, (wo sie im Cataloge zum 2ten Male vorkommt,) war hier abweichend, daß der Kelch meist geschlossen war, und die Früchte öfter eine bräunlichrothe Backe hatten, auch nur wenig Beimischung von Alant im Geschmacke zeigten, sondern das feine, mürbe Fleisch von weinartigem Zuckergeschmacke war.

Gelbe Spanische Reinette **†† W.

Trug nur erst in Sulingen 2 Mal einige Früchte, zeigte sich aber auch da von delikatem Geschmacke, und wird zu den vorzüglich schätzbaren Reinetten gehören. Muß vor 15ten October nicht abgenommen werden. Erhabener, gewürzhaft weinartiger Zuckergeschmack.

Gelbe Zuckerreinette (*†) W.

Ist, wie schon gedacht, mit der Französischen Edelreinette

identisch. Hier nur als Zwerg anzupflanzen, und durch den Punktirten Knackpepping entbehrlich.

Glanzreinette *†† W. L.

Sehr reichlich tragende, lange haltbare, gar nicht leicht faulende Frucht, die ziemlich frühes Pflücken verträgt, und zwar wegen ihres abknackenden, bis gegen das Frühjahr harten Fleisches als Tafelapfel wenig Werth hat, für alle Haushaltszwecke aber sehr gut ist. Ihre Form ist etwas veränderlich, bald mehr regelmäßig, einem Borsdorfer in der Form ähnlich, bald den Bauch mehr nach dem Kelche hin zeigend, und nach dem Stiele stärker abnehmend. Sieht man die verschiedenen Formen allein, die sich aber oft in demselben Jahre selbst untereinander finden, so glaubt man verschiedene Früchte zu haben. Daher beschrieb sie Diel auch als Borsdorferreinette, Guckenberger Krachapfel und Mascons späte harte Glasreinette. Ich habe alle diese Sorten von andern Pomologen wieder bezogen, und erhalte, wo nicht offenbar Falsches sich ergab, immer dieselbe Frucht. Härte des Fleisches tadeln brieflich mehrere Pomologen, und daß sie auch zu Dietz theils diese Eigenschaft hat, zeigt der zweite und letzte Name. Obige, die Diel in den allerersten Rang setzte, muß er in besonders günstiger Lage gehabt haben. Die Frucht ist, wie ich glaube, nur unter obigem passenden und wohl ältesten Namen beizubehalten.

Goldgelbe Sommerreinette *†† H. L.

Gehört zu den schätzbarsten Herbstreinetten, hält sich bis gegen Weihnachten, und könnte vielleicht 2 Sternchen erhalten. War auch in Sulingen gut, und scheint der rasch treibende Baum auf den Boden nicht eigen. Mein hiesiger Baum steht in sehr sandigem Grunde. Fleisch fein, mürbe, von erhabenem, süß weinsäuerlichen Geschmacke. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Grafenreinette (*††) W.

Von Diel erhielt ich diese Frucht falsch; als Reinette von hoher Güte werde ich sie aus Jerusalem bei Meiningen ächt erhalten haben, da obige auch **Haute bonté** heißt und die Charakteristik im Diel'schen Cataloge auf die Früchte der Reinette von hoher Güte paßt. Ist eine schätzbare Frucht von fein alantartigem, zuckerhaften Weingeschmacke. Da das Fleisch bisher etwas abknackend blieb und sie spätes Brechen erforderte, so ist sie hier vielleicht überflüssig. Trug noch nicht oft genug.

Graue Herbstreinette *†† H.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und zeigte sich ächt. Der Probezweig trägt voll und ist die Frucht gut. Jedoch ziehe ich in Fleisch und Geschmack andere Herbstreinetten vor. Muß, um nicht zu welken, erst etwas nach Michaelis abgenommen werden. Fleisch locker, weich, saftreich, hatte aber, wie die Aechte graue französische Reinette, der sie im Geschmacke gleich stehen soll, nichts Muskirtes, sondern war nur fein weinartig, fast weinsäuerlich, auch im hiesigen trockenen Boden.

Graue Portugiesische Reinette *†† W.

Gehört zu den schätzbaren grauen Reinetten, und welkt, etwa 10ten October gebrochen, nicht. Geschmack weinsäuerlich gezuckert, wird als dem der Aechten grauen Französischen Reinette ähnlich angegeben, und gefiel mir die Frucht im Geschmacke, hier reichlich so gut, als die Letztere.

Graue Tyrolerreinette (**†)

Stammt aus Wien. Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek in Majthény in Ungarn, einem eifrigen Pomologen. Die viel versprechende Frucht trug erst 1 Mal und wurde leider etwas zu früh gebrochen, gab aber folgende

Charakteristik: 2 Zoll breit, 2 Linien niedriger. Bauch etwas nach dem Stiele, um den plattrund gewölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch offen, in flacher, weiter Senkung, die Falten und einige Beulen zeigt, die sich aber über die Frucht nicht hinziehen. Stiel holzig, in tiefer Höhle, deren Rost sich über die Stielfläche und theils bis zum Bauche der Frucht verbreitet. Grundfarbe gelblich grün, in der Reife hellgelb. Sonnenseite stark goldartig. Punkte unregelmäßig vertheilt, theils etwas sternförmig. Fleisch fein, gelblich weiß, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern weit, Kerne vollkommen, etwas facettirt.

Die Frucht hatte viele Aehnlichkeit mit der Gäsdonker Goldreinette, und welkt wahrscheinlich nicht so stark.

Grosse Englische Reinette *†† W.

Lachend schöne, auch gute Frucht, die nicht welkt, und an den Probezweigen nur den Fehler hatte, daß die Früchte zu gern wurmstichig waren. An Probebäumen fallen übrigens die Insecten mehr über die einzelnen Zweige her, deren Früchte ihnen besonders zusagen, und schaden sie weniger, wenn sie einen ganzen Baum von derselben Frucht vor sich haben. Aus Prag erhielt ich diese Frucht als Sicklers große Engl. Reinette, so daß also Diel und Sickler dieselbe Frucht hatten. Die Duhamel'sche ist die Weiberreinette.

Grüne Reinette (*Nonpareil*) (**) W.

Diese wirklich köstliche Frucht von delikatem, gewürzreichen, gezuckerten Weingeschmacke, welkt leider bei uns jährlich sehr, selbst ganz spät gebrochen. Im naßkalten Herbste 1849 brach ich sie vom Zwerge am 6ten November und welkte doch stark. Wer den Geschmack liebt, pflanze auf warmem Standorte oder an die Wand einen Zwerg auf Johannisstamm, auf dem sie früh und gern trägt, und bringe die gebrochenen Früchte gleich in den Keller, wo sie weniger

welken, als in einer Obstkammer. Braddicks Nonpareil ersetzt sie im Geschmacke am füglichsten.

Harlemer Reinette *†† W. L.

Gern tragende, treffliche Frucht, die häufige Anpflanzung verdient und auch in feuchtem Boden in Sulingen gut war. Sollte wohl 2 Sternchen erhalten. 10. — 12. October, und in kühlen Jahren ⅔ October gebrochen, welkte sie nicht, auch fault sie nicht leicht an. Das Fleisch ist fein, mürbe, von sehr angenehmem, süß weinartigen Geschmacke. In der Frucht ist sie der Pariser Rambourreinette sehr ähnlich, die aber noch etwas köstlicheren süßen Weingeschmack zu haben und die Zweige des Baumes nicht flach, wie Obige, anzusetzen scheint. Es kann dies indeß nur zufällig sein, und vergleiche man Pariser Rambourreinette.

Herwegs weisse Reinette (**††) W.

An sich treffliche, gern tragende Frucht von gewürzhaftem, kräftigen, süßen Weingeschmacke, worin, wie in Form und Größe, sie Aehnlichkeit mit der Gäsdonker Goldreinette, und mehr noch mit dem Rothbackigen Winterpepping hat, leider aber auch wie diese Früchte gern welkt. 1849 welkte sie zu sehr, gebrochen am 24sten October; 1850 hielten am 15ten Oct. gebrochene Früchte sich besser. Man pflanze einen Zwerg auf Johannisstamm, oder den Baum, wie den des Engl. Goldpepping, in recht warme Lage.

Hildesheimer Saftreinette **† Ende September, October, 6 Wochen.

Gute, tragbare Frucht, wahrscheinlich vom Superintendenten Cludius in Hildesheim erzogen. Erfrischender, gezuckerter Weingeschmack; feines, saftreiches Fleisch. Könnte von etwas längerer Dauer sein.

Hochzeitsreinette (††) W.

Trägt sehr reichlich, fault nicht leicht und ist haltbar. Fleisch und Geschmack sind indeß zu grob und ordinär, und ist sie entbehrlich. Weinsäuerlicher Geschmack.

Holländische Goldreinette. **††

Siehe Große Casselerreinette.

Holländische weisse süsse Reinette *†† W.

Recht brauchbare, haltbare Frucht. Geschmack gewürzhaft stark gezuckert. Eigentlicher Süßapfel ist sie nicht.

Honigreinette *†† W.

Kenntliche, gute Frucht, die zu den wirklichen Süßäpfeln gehört, und für die Küche sehr brauchbar ist. Fein zimmtartiger, etwas honigsüßer Geschmack. Der stark wachsende, tragbare Baum würde gewiß auch für den Landmann taugen, der immer gern einige Süßäpfel pflanzt. Verträgt ziemlich frühes Pflücken.

Hoyaische Goldreinette **†† W. L.

Eine hier im Hoyaischen verbreitete, und auch in den Gärten der Landleute häufig sich findende Goldreinette, sehr ähnlich der Reinette von Orleans, aber von ihr darin verschieden, daß der Baum sich mit den feineren Aesten mehr hängt, die Frucht gewöhnlich stärkere Röthe hat, im Regen nie aufspringt, im Geschmacke nicht ganz so erhaben ist, als die Reinette von Orleans, und die aus dem Apfel herausgenommenen Kerne, sobald sie trocken sind, fahlbräunlich sind, während die der Reinette von Orleans, die zugleich auch immer einige Facetten haben, fast silbergrau werden. Trägt sehr reichlich und ist haltbar. Pflückezeit 10. — 12. October. Stammt sicher aus Holland, und habe ich sie vorerst unter obigem Namen verbreitet, bis etwa ihr älterer sich findet.

Italiänische rosenfarbige Winterreinette *†† W.

Kenntliche, sehr haltbare Frucht. Fleisch fein, fest; gewürzreicher, etwas weiniger Zuckergeschmack. Pflückezeit 10. bis 15. October. — Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker.

Kleine Jungfernreinette *†† H. W. 8 Wochen.

Tragbare, recht gute und kenntliche Frucht von feinem, saftreichen, weichen Fleische und gewürzhaftem, weinig gezuckerten Geschmacke. Trug auch auf Johannisstamm gern, und erhielten darauf die Früchte eine Größe von 3 Zoll, zeigten auch etwas Röthe. Ist gut; dürfte indeß im Allgemeinen entbehrlich sein.

Kleine weisse Spanische Reinette (*††) H.

Trägt gern und verträgt frühes Brechen. Geschmack fein zimmtartig gezuckert. Hält sich nicht lange genug, gewöhnlich nur bis in den December, und fault etwas leicht. Grenzt an die Süßäpfel. Zum raschen Trocknen würde sie gut sein.

Kleine zartschalige Reinette (* und fast ††) W.

Einfarbige, von v. Mons erzogene, etwas zum Kleinen neigende Reinette von sehr gefälliger Form und früher, recht reichlicher Tragbarkeit. Welkt nur etwas gern, selbst Mitte October gebrochen, und ist es eigentlich nur die Tragbarkeit, was sie empfiehlt. Trägt auch auf Johannisstamm gern. Gewürzreicher, weiniger Zuckergeschmack.

Kräuterreinette **†† W.

Gehört wieder zu den vorzüglich schätzbaren Reinetten, und trägt gern. Fleisch fein, saftvoll, von erhabenem, stark gewürzhaften Zuckergeschmacke, ähnlich dem der Reinette von

Orleans, doch etwas stärker weinig. Der Baum wächst mir sehr gemäßigt; leidet in zu Krebs inclinirendem Boden nicht.

Kronenreinette **†† W. L.

Ebenfalls eine vorzüglich schätzbare Reinette, die Diel unter die Goldreinetten zählt. Trägt gern, ist haltbar, verträgt frühes Pflücken und fault nicht leicht. Fleisch fein, saftvoll, von erhabenem, zuckerartigen Geschmacke mit Beimischung feiner Weinsäure. Der Baum ist schon in der Baumschule an seinem raschen Wuchse und starken Trieben leicht kenntlich. — Diel schickte sie mir anfangs nicht mit, da noch unentschieden sei, ob sie eine eigene Sorte ausmache, und meinte, als er sie später sandte, daß sie wohl mit der Röthlichen Reinette einerlei sei. Dieser Ansicht trat auch ich in der Schrift über Probebäume bei, zumal der Wuchs der Bäume in der Baumschule sich ganz gleicht. Nachdem ich 1849 nochmals recht vollkommene Früchte der Röthlichen Reinette hatte, glaube ich, daß die Acten über die statuirte Identität doch noch nicht geschlossen sind, da die Röthliche Reinette stärker gezuckertes Fleisch, nicht mit etwas vorherrschendem Weingeschmacke, zu haben schien. Die Kronenreinette trug hier noch nicht wieder, da ich erst 1846 einen neuen Probezweig veredeln ließ.

Lange rothgestreifte grüne Reinette. **††

Siehe Carmeliterreinette, mit der sie identisch ist.

Landsberger Reinette fast ** und †† H. — W. L.

Erzogen von Hrn. Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, von dem ich auch das Reis erhielt. Verdient recht häufigen Anbau, da sie reichlich und früh trägt, und der stark wachsende Baum schon in der Baumschule fast allen andern Sorten voraneilt. Die Frucht verträgt frühes Brechen, und ist auch im schlechteren Boden hier vor der Stadt fehlerfrei. Form zur Kugelform neigend, gern etwas

calvillartig; 3 Zoll breit, 2½ hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel platt gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch geschlossen, in ziemlich tiefer Senkung, die einige Falten zeigt, und aus der mehrere rippenartige Erhabenheiten, häufig regelmäßig 5, über die Frucht etwas feinkantig, doch flach hinlaufen. Stiel holzig, dünn, 1 bis 1¼ Zoll lang, in tiefer Höhle, die theils glatt, theils mit Rost bekleidet ist, der oft sich strahlig noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale fein, im Liegen geschmeidig, vom Baume gelblich grün, im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite zeigt bei Früchten vom Probezweige in meinem Garten beim Hause keine Röthe oder nur etwas streifige Anflüge davon, (obwohl der Zweig Sonne hat,) während die Früchte von einem jungen Hochstamme in meinem einen Garten vor der Stadt mit trockenem, leichten, doch etwas kaltgründigen Boden stets ziemlich viel getuschte, bräunliche Röthe, auch schwärzliche, eingefallene Flecken haben. — Die Punkte sind etwas unregelmäßig vertheilt. Fleisch etwas gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehmem, gezuckerten, weinartigen Geschmacke. Kernhaus offen, Kerne vollkommen.

Logemanns süsse Reinette *†† W. L.

Ein eigentlicher Süßapfel, stark gezuckert, etwas honigsüß, der sich im Garten des Hauswirths Logemann zu Nordsulingen fand. Fault nicht leicht, ist haltbar und tragbar.

2½ bis 2¾ Zoll breit, Höhe 2½ bis fast 3 Zoll. Hauptform stark abgestumpft konisch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht etwas platt rundet. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch geschlossen, in ziemlich tiefer, fast schüsselförmiger Senkung mit einigen feinen Falten. Der Bauch der Frucht ist schön eben, und nur hin und wieder eine Seite der Frucht höher und die Rundung verschoben. Stiel ¾ Zoll lang, in tiefer, stark mit Rost belegter Höhle, der sich strahlig meistens über die Stielwölbung verbreitet. Schale ziemlich fein, grünlich hellgelb, in der Reife hellgelb;

frei hängende Früchte haben auf der ganzen Sonnenseite, und schwächer selbst über die Schattenseite kurz abgesetzte Karmoisinstreifen und sind dazwischen roth punktirt, welche Färbung selbst etwas verwaschen werden kann. Punkte wenig bemerklich. Fleisch in's Gelbliche spielend, locker, mürbe, nicht übersaftreich. Kernhaus ziemlich offen. Kerne vollkommen, Kelchröhre kurz.

Lothringer grüne Reinette (Canada) †† W. bis Sommer.

Gern tragende, nicht leicht faulende, lange haltbare Frucht, die häufigen Anbau verdient, und auf den Boden nicht eigen scheint. Fleisch etwas gröblich, in warmen Herbsten leicht etwas stippig, doch meistens nicht; Geschmack weinsäuerlich. Diel empfiehlt sie auch für den Landmann zum Anbau. Wegen des gröberen Fleisches und Wuchses des Baumes will Hr. Dr. Liegel in den Frauendorfer Blättern sie Rambour von Canada genannt wissen. Form ist mehr die einer Reinette, und ist sie wohl immer als Reinette betrachtet, da Diel urtheilt, daß sie die alte berühmte Reinette blanche d'Espagne sei.

Mascons harte gelbe Glasreinette *††

Siehe Glanzreinette, mit der sie identisch ist.

Marzipanreinette.

Verdient bei uns den Namen schlecht, und zeigte sich weder haltbar, noch gut, so daß ich die Sorte wieder eingehen ließ, da sie höchst überflüssig ist.

Mennonistenreinette.

Trug noch nicht oft genug, doch vermuthe ich nach Frucht und Baum, daß sie wohl mit der Engl. Spitalsreinette dieselbe sein werde. Wo nicht, so ist sie etwas geringer an Güte, und bei letzterer entbehrlich. Auch Hr. Pfarrer Urbanek statuirt Identität beider Früchte.

Multhaupts Carminreinette **†† H.

Lachend schöne, früh und sehr gern (auch auf Johannisstamm) tragende Herbstfrucht, erzogen von Hrn. Multhaupt in Vienenburg bei Goslar, und in trockenem oder schwerem Boden eine sehr angenehme und brauchbare Frucht von dem feinsten mürben Fleische und erquickendem, weinartigen Zuckergeschmacke, fast gezuckertem Weingeschmacke. Im feuchten Sulinger Boden wurde der Apfel stets stark stippig und blieb zu fade, während er hier und in Bardowik trefflich war. Diel bemerkt, daß die Frucht auch als Zwerg auf Wildling paßt.

Muskatreinette **†† W.

Schöne, früh und gern tragende Frucht von stark gewürzreichem, zimmtartigen, fein weinigen Zuckergeschmacke. Fault gar nicht leicht und welkt, etwa 9ten October gebrochen, nicht. Leider ist in zum Krebs inclinirendem Boden der Baum diesem Uebel sehr unterworfen. Wo das nicht ist, verdient diese Frucht den häufigsten Anbau, namentlich auch als Zwerg auf Wildling. — Schon oben ist erwähnt, daß sie in England als Margil vorkommt, und habe ich von Hrn. Pfarrer Urbanek in Majtheny auch noch eine Neue Muskatreinette erhalten, die Obiger in Allem völlig gleicht, aber ein Weniges größer war, mit ihr zugleich gebrochen noch weniger welkte, und wenn der Baum etwa an Krebs nicht litte, von besonderem Werthe wäre. Ich werde diese Sorte dahin pflanzen, wo die Muskatreinette sehr krebsig ward.

Muskirte gelbe Reinette **†† H. L.

Gehört zu den grauen Reinetten, kommt bei uns häufig vor, ohne daß Jemand ihren Namen wüßte, und ist in der Elbmarsch und den Vierlanden als Goldreinette verbreitet. Ich habe sie vorerst unter obigem Namen, den Geschmack und Farbe rechtfertigen, verbreitet und gehört sie zu den besten

Herbstfrüchten, gedeiht auch in den Gärten des Landmannes. Etwa den 8ten October gebrochen, welkt sie nicht, zeitigt mit dem November und hält sich bis Weihnachten, wo sie vom Kernhause heraus fault. Nach einmaliger Fruchtprobe waren ihr ähnlich die Graue Osnabrücker Reinette und Rothgraue Kelchreinette, aber durch spätere Zeitigung, weit stärkere Säure und stärkeres Welken von ihr zu unterscheiden, und nicht so gut. — Die Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ hoch, oft so hoch, als breit, meistens nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele. Kelch halboffen oder geschlossen, in enger, bald mittelmäßig tiefer, bald flacher Senkung mit einigen Falten und Beulen. Auch über die Frucht ziehen sich breite Erhabenheiten, oft sehr regelmäßig, oft auch so hin, daß die Rundung verschoben, oder eine Seite höher als die andere wird. Stiel dick, bald kurz und selbst fleischig, bald holzig und ¾ Zoll lang, in enger, gern durch einen Fleischwulst verengerten Höhle. Schale fein, vom Baume grünlich gelb, in voller Zeitigung fast hochgelb, wovon aber wenig rein zu sehen, da ein hellzimmtfarbiger, oft fast goldartiger Rost meistens die ganze Frucht leicht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint. Punkte fein, zerstreut, meist wenig bemerkbar, bei einzelnen Früchten an der Sonnenseite roth umringelt. Auch Rostwarzen finden sich zuweilen. Fleisch fein, mürbe, locker, gelblich, von weinartig gezuckertem, durch Beimischung eines anis- oder moschusartigen Gewürzes sehr angenehmen Geschmacke. Kernhaus klein, fest geschlossen; Kerne vollkommen; Kelchröhre zieht sich häufig etwas in's Fleisch hinein.

Neue Muskatreinette **†† W.

Siehe Muskatreinette, der sie in Allem gleicht, vielleicht aber derselben vorzuziehen ist.

Nicolas Reinette (**†) W.

So viel ich meine, erzogen von Hrn. Pfarrer Nicola.

Das Reis erhielt ich aus Herrnhausen, und wird bei der Aehnlichkeit mit Parkers grauem Pepping meine Sorte die unter obigem Namen schon mehrfältig verbreitete sein. Da sie erst 4 Mal trug und ich sie mit Parkers grauem Pepping noch nicht zusammen hatte, weiß ich noch nicht, ob sie bei diesem nicht überflüssig ist, zumal auch sie zum Welken neigt, und gebe nur folgende Charakteristik. — 2½ Zoll breit, 2¼ hoch. Bauch ziemlich in der Mitte; um den Stiel etwas platt gewölbt; nach dem Kelche meistens etwas mehr abnehmend. Kelch halboffen oder geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, die einige Falten zeigt. Der Bauch ist gewöhnlich schön rund, oder zeigt nur sehr flache Erhabenheiten. Stiel meistens kurz, holzig, in enger, meist nicht tiefer Höhle. Schale in der Reife gelb, mit zimmtfarbigen Rostanflügen stark bedeckt, die stellenweise etwas silberfarbig werden. Sonnenseite leicht geröthet, meist nur goldartiger. Punkte durch den Rost gewöhnlich maskirt. Fleisch gelblich, fein, etwas abknackend, von gezuckertem, stark weinigem Geschmacke. Kernhaus meist geschlossen, Kerne vollkommen, oft etwas facettirt. Kelchröhre geht in's Fleisch herab.

Niemanns rothe Reinette *†† W.

Erzogen von Hrn. Opfermann Niemann in Hildesheim. Gut und tragbar; Fleisch fein; weiniger, fein alantartiger Zuckergeschmack.

Nienburger süsse Herbstreinette *†† H.

Von dieser schätzbaren, mir sonst noch nie vorgekommenen Frucht stehen 2 gesunde, große, sehr reich tragende Hochstämme neben meinem Garten hier in der Stadt. Die Frucht kann häufig schon vor Michaelis gebrochen werden, welkt und fault nicht, hält sich 8 Wochen und länger und gehört zu den eigentlichen Süßäpfeln, ist für Liebhaber von Süßäpfeln sehr schmackhaft und für den Haushalt schätzbar. — 2½ Zoll breit, gegen 2¼ hoch. Größere Früchte haben den Bauch etwas mehr

nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich plattrund wölbt, und sind nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch halbgeschlossen, bedeckt die weite Kelchsenkung oft fast horizontalliegend, ist oft auch mehr offen. Kelchsenkung tief und weit, oft schüsselförmig, meistens mit einigen Falten und flachen Erhabenheiten versehen, die sich auch über die Frucht hinziehen. Stiel dünn, holzig, kurz, oft der Stielhöhle nicht gleichstehend, in tiefer Senkung, die mehr oder weniger mit Rost bekleidet ist, der sich häufig über die Stielwölbung strahlig verbreitet. Schale vom Baume ein gelbliches Grün, im Liegen fast hohes Gelb, Sonnenseite meist nur goldartiger, zuweilen mit etwas blasser, deutlich streifiger Röthe. Punkte etwas zerstreut, zum Theile stark, mitunter an der Sonnenseite karmoisinroth eingefaßt, übrigens mit weißlichen Tupfen umgeben. Zerstreute Rostanflüge an jeder Frucht, die einzeln größere Stellen einnehmen, so wie sich auch Rostwarzen finden. Fleisch gelblich weiß, riecht muskirt, fein, ziemlich saftreich, von angenehmem, stark gezuckerten, etwas honigsüßen Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, dick, Kelchröhre geht etwas herab. — Der Baum leidet an Krebs gar nicht.

Nikituer gelbe Sommer-Gulderlingsreinette fast ** und †† Ende Aug. mehrere Wochen.

Schätzbare Sommerfrucht, erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von dem ich auch das Reis erhielt. Der Baum macht in der Baumschule ein wildes, oft dorniges Gewächs. Form neigt zur Kugelform. 2½ Zoll breit, 2 hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Stiele sanft gerundet und stark abgestumpft; nach dem Kelche stärker abnehmend, fast zugerundet und oft nur wenig abgestumpft. Kelch geschlossen, in enger, flacher Senkung, umgeben mit Falten und Beulen, die sich flach, und einzeln vordrängend, über die Frucht hinziehen. Stiel holzig, bald der Stielhöhle gleichstehend, bald etwas länger, in weiter, ziemlich tiefer, in ihrem Grunde

gewöhnlich rostiger Höhle. Schale fein, vom Baume helles gelbliches Grün, oder wachsartiges Weiß, im Liegen hellgelb, die Sonnenseite nur goldartiger, selten etwas braunroth. Punkte bald zerstreut, bald etwas häufiger. Rostanflug nicht häufig. Fleisch fein, etwas gelblich, ziemlich saftreich von sehr angenehmem, weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen; Kelchröhre geht etwas herab.

Nikitaer grüne Reinette (*†) Oct.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von dem ich das Reis erhielt. Die mittelgroße, grüne, etwas kantige, an der Sonnenseite nur gelblichere Frucht hält sich nur einige Wochen. Das Fleisch ist nicht fein und der Geschmack nicht edel, weshalb sie hier sehr entbehrlich ist.

Nikitaer Gulderlingsreinette.

Auch diese von Hrn. v. Hartwiß erzogene Frucht ist hier klein, 1¾ Zoll breit und hoch, ziemlich kegelförmig, gelb, an der Sonnenseite mit Roth leicht überlaufen, in nassen Jahren sehr schwarzfleckig und muß recht spät gebrochen werden, um nicht zu welken. In besserem Boden und weiter südlich kann sie gut sein, ist aber eine Bereicherung der Pomologie sicher nicht. Geschmack scheint ähnlich wie bei der Reinette von Orleans. Es geht ihr hier, wie einigen von Schmidtberger erzogenen Sorten, z. B. Erzherzog Anton, Ludwig, Erzherzogin Sophie, über die ich jedoch bestimmter noch nicht urtheilen kann, zumal ich ihre Aechtheit erst genauer wissen muß.

Oberdiecks grosse gelbe Zuckerreinette **†† W. L.

Der rechte Name für diese bisher angelegentlich von mir verbreitete, köstliche Reinette, welcher Hr. Dr. Liegel den obigen Namen beizulegen die Güte hatte, wird wohl, wie ich bereits bestimmter glaube, der Goldzeugapfel (Drap d'Or Duhamels) sein. Siehe diesen. Sie kommt in unserm Lande häufig, selbst in Gärten der Landleute und an Chausseen vor,

wird von Jedem, der sie hat, den besten Reinetten gleich geschätzt, trägt reichlich und ist von gewürzreichem, erhabenen, fein weinigen Zuckergeschmacke. Ist auch zu Compots, zu Apfelbrei und zum Welken unverbesserlich, zeitigt gegen Weihnachten und hält sich bis zum März. In meines Vaters Garten standen davon 3 schöne Hochstämme. Wenn die statuirte Identität sich weiter bestätigt, muß Obige als eigene Sorte wieder eingehen. Sie ist auch noch unter anderen Namen neuerdings verbreitet, z. B. als Reinette Joseph II.

Ostens Rosmarinreinette.

Erhielt ich von der Societät zu Prag, und sollte nach dem Geschmacke, den der Name andeutet, glauben, daß ich die rechte Sorte habe. Was ich erhielt, ist aber wohl ungezweifelt der bekannte Grafensteiner.

Pariser Rambourreinette **†† W. L.

Diese köstliche Reinette hat Diel nicht gehörig gewürdigt, vielleicht weil er zu ungewöhnlich aufgeschwollene Früchte untersuchte, deren Größe er zu 4 Zoll Breite angiebt. Die Früchte waren hier nie über 3½ Zoll breit, und manche selbst hochaussehend. Wegen dieser größeren Kleinheit und des köstlicheren Geschmackes bezog ich die Sorte auch von andern Pomologen, und erhielt stets dieselbe, leicht kenntliche, kräftige Vegetation, und von Bödikers und Diettrichs Reisern auch schon ganz gleiche Früchte. Fleisch fein, zart, etwas locker, saftreich, in guten Jahren von erhabenem, süß weinartigen Zuckergeschmacke. Verträgt ziemlich frühes Brechen; in warmen Jahren brach ich sie ohne Schaden schon am 5ten October, während jedoch in dem naßkalten Herbste 1850 der 12te October noch etwas zu früh war.

Diese Frucht gehört aber nun wieder zu den lieben, viele Namen habenden Kindern, und werden folgende Sorten mit ihr identisch sein: Weiße antillische Winterreinette, Harlemer Reinette, Weiberreinette, Reinette von Windsor,

Diettrichs Prachtreinette und seine **Reinette de Granville**. Ferner scheint der Patmaner Apfel von Urbanek die obige Frucht, und auch was ich von Diettrich als Amerikanischer Romanile erhielt, gehört wohl noch hieher; doch ist diese Sorte wohl falsch und erhielt ich von Diel durch Hrn. Gewerbscommissär Bornmüller in Suhl unter diesem Namen eine andere Frucht. Auch in der Baumschule habe ich bereits alle obigen Sorten neben einander veredelt und zeigen sie gleiche Vegetation. Von der Weiberreinette und Prachtreinette sah ich erst unvollkommene Früchte; doch lassen sie, nebst der Vegetation, an der Identität mich nicht zweifeln. Die Harlemer Reinette hatte ich mit Obiger noch nicht gehörig zusammen, und schien sie weniger edel zu schmecken, auch der junge Baum von Obiger die Zweige nicht so flach anzusetzen, der bisher mit schlanken wenigen Aesten, die in ihrer ganzen Länge kurzes Fruchtholz machten, in die Luft geht; doch wird Beides zufällig sein, zumal auch Diel bei Obiger angiebt, daß sie ihre Aeste, wie die Harlemer Reinette, etwas flach ansetze. Harlemer Reinette und Weiberreinette fand schon Schmidtberger (Beiträge zur Obstbaumzucht III. S. 39) identisch; Urbanek wieder die Weiberreinette und Pariser Rambourreinette, auch die Prachtreinette, und so fanden auch die Meininger an eingesandten Früchten von Liegels Weiberreinette, nebst dessen Weißer antillischer Winterreinette und Bornmüllers Pariser Rambourreinette keinen Unterschied. Die Reinette von Windsor von Diettrich trug mir schon 2 Mal mit Obiger gleichzeitig, so daß die Identität sichtbar war, und erhielt ich als Reinette von Windsor von Liegel, Bödiker und Andern dieselbe leicht kenntliche, ausgezeichnet kräftige Vegetation.

Es kann fraglich sein, welchen Namen die Frucht schließlich behalten solle. Diel erklärte seine Weiberreinette für Duhamels Große englische Reinette, unter welchem Namen die Meininger bisher die Obige hatten, und wäre dies wohl der älteste Name; doch hat Diel eine andere als Große englische Reinette einmal beschrieben. Auch **Pomme Madame**,

(was Diel nur statt Weiberreinette, lieber Frauenreinette hätte übersetzen sollen,) wäre ein alter Name, wenn Diels Vermuthung gegründet ist, daß seine Weiberreinette, deren Herkunft er nicht angiebt, mit Knoops **Pomme Madame, Wyker Pepping**, Holländischer Pepping, **Reinette Bellefleur** überein sei. Harlemer Reinette ist ein neuerer Name; dagegen findet sich die Weiße Antillische Winterreinette oder **Incomparable des Antilles** schon bei Christ. Einstweilen, bis noch genauer über die obberührte etwaige Verschiedenheit mit der Harlemer Reinette und Weißen Antillischen Winterreinette in Bildung der Krone und Güte des Fleisches entschieden ist, behalte man sie als Pariser Rambourreinette, da Reinette von Windsor wenigstens bei Diel nicht vorkommt.

Pfotenhauers Reinette *†† W.

Auch eine hiesige, recht schätzbare, reich tragende und gar nicht leicht faulende Frucht, die ich auffand im Pfarrgarten zu Bahrenburg bei Sulingen, in ziemlich feuchtem Boden. Ist kenntlich an ihrer stark platten Form. — 3 Zoll breit, auf der höchsten Seite 2¼ Zoll hoch. Bauch meistens ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele platt gewölbt, nach dem Kelche meistens etwas, doch nicht stark, mehr abnehmend. Kelch bald mehr geschlossen, bald offen, in weiter, schüsselförmiger, bei großen Früchten tiefer Senkung, die nur feine, flache Falten zeigt. Auch über den Bauch ziehen sich nur sehr flache Erhabenheiten, einzeln, jedoch breit vordrängend. Stiel holzig, recht kurz; Stielhöhle tief, weit geschweift, mit Rost ausgefüttert, der sich oft etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale glatt, vom Baume gelblich grün, im Winter schönes Citronengelb. Die Sonnenseite stärker besonnter ist mit einer blutartigen Carmoisinröthe verwaschen, die oft auch deutliche Spuren von Streifen zeigt, und durch Aufliegendes abgeschnitten wird. Punkte in der Grundfarbe fein, zerstreut, in der Röthe etwas häufiger und grau. Fleisch nur schwach gelblich, fein, hinreichend saftreich, von fein

weinigem, ziemlich starken, reinen Zuckergeschmacke, ähnlich dem des Borsdorfers. Kernhaus geschlossen, Kerne meist vollkommen, Kelchröhre geht etwas herab. — Die Frucht verträgt frühes Pflücken und hält sich bis gegen Ostern. Ist auch für die Tafel sehr gut und sollte vielleicht 2 Sternchen haben.

Pomphelias rothe Reinette (*††) W.

Große, recht sehr tragbare Frucht, die nur den Fehler hatte, daß sie allzu oft ganz stippig und früh etwas mehlig wurde und verdarb. Geschmack gezuckert, etwas weinig. Der Apfel zeichnet sich durch größere Schwere aus, gleich dem noch stärker verderbenden Walliser Limonienpepping. Vielleicht sind beide in schwerem Boden besser.

Rothgestreifte Sommerreinette *†† Anf. Sept., einige Wochen.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt. Diel hat diese Reinette zu wenig geschätzt, die sich hier tragbar, nicht leicht faulend, auch wenigstens 6 Wochen haltbar fand, auch nicht stippig wurde, was Diel tadelt. Fleisch fein, mürbe, etwas locker, von erhabenem, durch feine Weinsäure gewürzten Zuckergeschmacke. Diel bemerkt, daß sie auch auf Johannisstamm reichlich trage.

Rothgestreifte Gewürzreinette (*†) H.

Außerordentlich volltragend, von gutem, gewürzreichen, weinigen Zuckergeschmacke, und wäre sie eine sehr brauchbare Frucht, wenn sie sich länger hielte. Diel giebt die Dauer auf 2 Monate an, November und December; ich fand sie in den warmen Jahren 1836, 1837 und 1838 schon Ende October passirt, von Innen heraus mehlig und abständig geworden. Im hiesigen trockeneren Boden trug sie noch nicht. Zum schnellen Verbrauch war sie trefflich, Apfelbrei von ihr

war sehr schmackhaft und müßte sie, bei ihrer Fruchtbarkeit zum raschen Trocknen sehr gut sein.

Rothgraue Kelchreinette (*††)

Reis von Burchardt. Kenntliche, auch gute Frucht, doch neigt sie hier etwas zum Welken und ist der Geschmack nicht edel genug. Die ihr ziemlich gleichende von mir verbreitete Muskirte gelbe Reinette ist besser. Obige reift später.

Röthliche Reinette **†† W. L.

Vorzüglich schätzbare, gern tragende Reinette, die frühes Pflücken verträgt, nicht leicht fault und durch gewürzreichen, weinig gezuckerten erhabenen Geschmack schätzbar ist. Der Baum zeichnet sich schon in der Baumschule durch starken, gerade aufstrebenden Wuchs aus. Verdient allgemeine Anpflanzung. Verglichen übrigens Kronenreinette.

Rothe Bastardreinette *†† W. sicher auch L.

Gleichfalls eine gern tragende, nicht leicht faulende und lange haltbare Frucht von erhabenem, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Verdient recht häufige Anpflanzung.

Rothe Herbstreinette *†† H.

Sehr angenehme, gern tragende, und in warmen Jahren schon Ende September mürbende Frucht, die sich, wenn man sie nicht zu früh abnimmt, ohne zu welken, bis zum December hält. Der Baum wächst mir bisher gemäßigt, doch gut und gesund. — Geschmack erfrischend, süß weinsäuerlich. Gehört zu den sehr guten Herbstfrüchten.

Rothe süsse Winterreinette (kaum ††) W.

Diese von Diel empfohlene, und unter die Süßäpfel, (d. h. nach seiner Angabe im Systeme, hier wieder rein gezuckerten Apfel,) gesetzte Frucht, trug sowohl in Sulingen, als hier, (warm stehend in meinem Garten in der Stadt,) hochstämmig

und auf Johannisstamm öfter, war aber im Geschmacke gänzlich fade, eher etwas weinsäuerlich, blieb im Fleische hart, faulte zwar nicht, aber welkte zu sehr. Sie muß also hier ihr Klima nicht haben. An Aechtheit meiner Sorte ist nicht zu zweifeln.

Scheibenreinette *†† W.

Gute Frucht, von feinem, saftreichen Fleische und gewürzreichem, weinartigen Zuckergeschmacke. Scheint nur etwas leicht zu welken. Ich sah noch nicht oft genug Früchte, um darüber hinreichend in's Reine zu kommen. 1849 welkte eine gute Frucht wenig, obwohl am 29sten Sept. gebrochen, und 1836 und 1838 welkten Früchte vom 16ten und 19ten October.

Schmidtbergers rothe Winterreinette **†† W. wohl auch L.

Eine von Hrn. Dr. Liegel erzogene, früh und gern tragende, delikate, auch für alle Haushaltszwecke brauchbare Reinette, die ich von Hrn. Dr. Liegel und Hrn. Canzleidirector Bödiker überein und somit gewiß ächt habe, wie die Früchte denn auch mit der kurzen Beschreibung in Schmidtbergers Beiträgen, Heft 4, S. 148, übereinstimmen. Verträgt frühes Pflücken und trägt auch auf Johannisstamm gern. Ist ziemlich früh brauchbar und hält sich doch lange, ohne zu faulen. Die Form neigt stark zum Konischen. $2\frac{1}{3}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und ein paar Linien weniger hoch. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft rundet und abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas mehr ab, und ist stark abgestumpft, die eine Seite oft etwas höher, als die andere. Kelch offen, flach vertieft, mit einigen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur breite, flache Erhabenheiten. Stiel dünn, holzig, $\frac{3}{4}$ Zoll lang, in tiefer, fein rostfarbiger Höhle. Schale fein, vom Baume grünlich weißgelb, in der Reife schönes hohes Gelb, längere und kurz ab-

gesetzte Karmoisinstreifen umziehen den Apfel oft fast rund herum, wo nur die Sonne stärker aufschien. An der rechten Sonnenseite ist die Schale dazwischen noch blasser getuscht oder punktirt, zuweilen so stark, daß die ganze Färbung dann ziemlich getuscht erscheint. Punkte fein, fallen wenig in's Auge. Fleisch gelblich, fein, mürbe, von weinigem, schwach alantartigen gewürzreichen Zuckergeschmacke. Kernhaus offen, Kammern ziemlich weit; Kerne vollkommen, Kelchröhre meist kurz.

Könnte wohl füglich zu den Goldreinetten gezählt werden, ist es wenigstens eher, als Gäsdonker Goldreinette und einige andere.

Scotts gelbe Winterreinette.

Diese an sich treffliche, im Geschmacke dem Englischen Goldpepping sehr nahe kommende, reichlich tragende Reinette ist bei uns völlig unbrauchbar, da die Früchte alljährlich, (sowohl in Sulingen als hier,) an den Punkten schon am Baume anfaulen, und wenn sie etwa da noch gut blieben, doch auf dem Lager sehr bald faulen. Zur Weinbereitung müßte sie gut sein.

Sicklers Reinette (*†)

Ist nach Diels Angaben, Catalog Nr. 601, der Französischen Goldreinette sehr ähnlich. Ich konnte sie von dieser selbst gar nicht unterscheiden, (höchstens scheinen die Triebe des Baumes feiner,) und hat sie gänzlich deren Fehler. Ist sie wirklich von v. Mons erzogen, und hat dieser sich darin nicht geirrt, so ist sie ein Beweis, daß, wie bei der schon angeführten Neuen Muskatreinette, oder unter den Birnen der Fousalou und Ustroner Pfundbirn die Sämlinge der Mutterfrucht doch auch zuweilen höchst ähnlich werden.

Das Reis erhielt ich von Diettrich und von der Societät in Prag; jenes trug eine kleine, bloß gelbe, mit Diels Angaben nicht übereinstimmende Frucht.

Siegende Reinette **††

(Siehe das hieher Gehörige am Schlusse der Aepfel.)

Spanische Herbstreinette **†† H.

Gehört zu den besten Herbstfrüchten, so daß ich sie noch eine Note höher setze, als Diel. Trägt früh und gern, auch auf Johannisstamm, verträgt ziemlich frühes Pflücken, war in heißen Jahren schon Ende September mürbe, meist Ende October, und hielt sich doch lange, oft bis Weihnachten und länger. Fleisch fein, saftreich, von gewürzreichem, weinigen Zuckergeschmacke.

Späte gelbe Reinette *†† W. L.

Ist mir bei uns öfter, auch bei Landleuten, hochstämmig und sehr volltragend vorgekommen. Ist leicht kenntlich an ihrer platten regelmäßigen Form. Für die Tafel hat sie wenigeren Werth, fault aber nicht leicht, verträgt ziemlich frühes Brechen und hält sich bis gegen Ostern. Fleisch in der Zeitigung weich, markig, von weinigem Zuckergeschmacke.

Sulinger Borsdorferreinette **†† W.

Recht schätzbare Frucht, von der in Sulingen ein großer, sehr volltragender Hochstamm stand mit dem Borsdorfer ähnlicher Vegetation. Fault nicht leicht.

$2\frac{1}{4}$ Zoll breit, 2 hoch, meist hochaussehend, ziemlich abgestumpft kegelförmig. Bauch meist etwas mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch halboffen, in ziemlich weiter, meist schüsselförmiger Senkung, die eben ist. Ueber den Bauch laufen breite, flache Erhabenheiten. Stiel holzig, ziemlich stark, ragt meist nicht über die Stielwölbung hinaus, und sitzt in gewöhnlich glatter, weitgeschweifter, bald tiefer, bald durch einen Wulst verengerter Höhle. Schale vom Baume grünlich weiß, im Liegen

schön gelb. Stark besonnte haben eine etwas gelbröthliche Backe, oft auch nur röthliche Kreischen um die Punkte oder schwärzliche Fleckchen. Punkte häufig; Rostanflüge zerstreut. Fleisch schwach gelblich, fein, abknackend, saftreich, von dem angenehmsten, weinigen Zuckergeschmacke, ähnlich dem des Borsdorfers. Kernhaus geschlossen, klein, Kerne platteiförmig, vollkommen.

Süsse graue Reinette **†

Muß bis Ende October meist hängen, um nicht zu welken, dann sehr angenehme Frucht, aber kein Süßapfel, sondern rein gezuckert, etwas weinig, mit schwachem, anisartigen Gewürze. Am besten als Zwerg und welkte sie weniger als die Fencheläpfel, ja wohl selbst als die Zimmtreinette. Trägt gern.

Reinette Tafelsei **† oder †† W.

Das Reis erhielt ich von Diettrich und Liegel. Jenes trug seit 2 Jahren und zeigte sich nach der Diettrich'schen Beschreibung ganz ächt. Da die Frucht recht platt ist, so ist der Name völlig unpassend. Steht in Fleisch und Geschmack der Reinette von Orleans nahe, (etwas stärker weinig, aber weniger erhaben,) und hat dadurch vielen Werth, daß sie nicht welkt.

Travers Goldreinette **†† W. L.

Siehe Ribstons Pepping und Engl. Granatreinette, mit denen sie identisch ist. In meiner Schrift über Probebäume bemerkte ich zwar, daß der Ribstons Pepping in England auch Travers Apple genannt werde, glaubte jedoch an Obiger Verschiedenheit in der Vegetation zu finden, da die Sommertriebe stärker und die Augen nicht so dick waren. Dies ist nur Folge größerer Triebigkeit des angepflanzten jungen Stammes gewesen, und fiel, nachdem er größer ward, weg.

Triumphreinette **†† W. L.

Bei der schon früher abgegebenen Erklärung, daß diese Frucht mit der Reinette von Orleans identisch sei, glaube ich beharren zu müssen. Schon Schmidtberger in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht war dieser Ansicht, der die meisten Pomologen, mit denen ich correspondirte, jetzt beitreten, selbst auch Hr. Finanzdirector von Flotow, der früher bestimmt für Verschiedenheit beider Sorten war.

Uellners Goldreinette.

Diese gerühmte Frucht mag ich für unser Klima noch nicht empfehlen, da ich theils selten Früchte erhielt, theils diese stets eben so stark welkten, als z. B. Goldmohr, Französische Goldreinette ꝛc.

Van de Loos Reinette von Niers **†† W.

Sehr gute, gern ansetzende Frucht von feinem, saftvollen Fleische und erquickendem, süß weinsäuerlichen Geschmacke, ähnlich dem der Carmeliterreinette. Trug jedoch erst 3 Mal in Sulingen. Nach den erhaltenen Früchten scheint sie häufige Anpflanzung zu verdienen.

Van der Laans Goldreinette *†† H.

Trug nur erst seit 2 Jahren, hier in Nienburg, ziemlich voll, zeigte sich ächt und schätzbar. Vertrug Pflücken um oder bald nach Michaelis, mürbete mit dem November und hielt sich noch im Februar gut, ohne angefault zu sein. Fleisch etwas locker, nicht so fein, als bei andern Goldreinetten, vor voller Reife von etwas einschneidendem, später mildem, zuckerartigen Weingeschmacke, der Muskatellerndes hier nicht zeigte. Die Früchte waren hier auch in Farbe der Schale und des Fleisches nicht gelb genug, und hatten zu matte streifige Röthe, die getuscht nur bei einzelnen war, um eigentlich hier unter die Goldreinetten zu gehören.

Reinette von Breda.

Diese im südlichen Deutschlande so hochgeschätzte Reinette, die Diel selbst zum Anbaue für den Landmann empfiehlt, zeigte sich hier, sowohl in Sulingen, als schon 4 Mal in Nienburg, zwar sehr tragbar, aber zu den Früchten gehörend, die selbst Ende October gebrochen noch welken, und gewöhnlich schon am Baume, oder doch bald nachher an den Punkten anfaulen. Auffallend war es mir, daß ich aus Lübeck vor einigen Jahren eine am Spalier erwachsene Frucht erhielt, die ich für Obige erkennen mußte, und ziemlich spät im Winter nicht gewelkt war. Doch schreibt mir auch Herr Canzleiinspector Fromm in Meiningen, daß sie schon dort welke. Man pflanze also höchstens einen Zwerg auf Johannisstamm, und bringe die Früchte bald nach dem Pflücken in den Keller, was im Allgemeinen das Welken am meisten verhütet.

Reinette von Clarevall (fast ** u. ††) W.

Diese im Geschmacke, auch im Aeußeren der Französischen Edelreinette ähnliche Frucht, wird im südlichen Deutschlande der Edelreinette nachgestellt, zeigte sich aber, wenigstens im feuchteren Sulinger Boden, wo ich 6 Mal von ihr Früchte hatte, besser; welkte auch, gegen Ende October gebrochen, wenig. Ob sie bei uns beizubehalten sei, ist mir noch nicht gewiß, da sie mit dem Punktirten Knackpepping noch nicht zusammen trug, und der Baum mir bisher überall, ja selbst in meinen Gärten vor der Stadt an Krebs stark litt. Vorerst nur Zwerg auf Johannisstamm.

Reinette von Damason *†† W.

Zeigte sich hier gut und gerntragend, auch auf Johannisstamm. Ihr Geschmack wird dem der Aechten grauen Französischen Reinette ähnlich, nur etwas gröber angegeben. Hier hatte auch obige Frucht wenig von dem muskirten Gewürze

der Letzteren, und welkte sie etwas gern. Ist gut, doch bei der Aechten grauen Französischen Reinette wohl entbehrlich.

Von Duvens Zuckerreinette *†† W. L.

Fand sich im Garten des Hrn. Canonicus von Duve zu Bardowick und ist mir sonst nicht vorgekommen. Der große, seine Aeste etwas horizontal ansetzende Baum trug reichlich; die Frucht fault nicht leicht, hält sich lange und hat schwach weinigen, fast etwas honigsüßen, starken Zuckergeschmack, so daß sie an die Süßäpfel grenzt, ohne deren leicht etwas zähes Fleisch zu haben. — 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch, manchmal eben so breit, als hoch. Wegen Fruchtfülle sind die Früchte oft nur 2½ Zoll breit. Bauch in der Mitte, und wölbt sich die Frucht meistens nach dem Kelche und Stiele gleich abnehmend, an beiden Seiten stark abgestumpft. Kelch geschlossen oder nur etwas offen, in weiter, nicht selten recht tiefer Senkung mit Falten und flachen Erhabenheiten, die sich bald regelmäßig, bald einzeln vordrängend und die Gestalt verderbend, oder eine Seite der Frucht erhöhend, über die Frucht hinziehen. Stiel dünn, holzig, meistens kurz, oft auch 1 Zoll lang, in tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich strahlig oft noch über die Stielwölbung verbreitet. Die nicht fettig werdende Schale ist vom Baume hellgrün und wird im Liegen citronengelb. Frei hängende Früchte sind an der Sonnenseite, und nicht selten selbst über den größeren Theil der Frucht mit einer verwaschenen, bräunlichen Röthe gezeichnet, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird. Punkte häufig, in der Röthe heller; auch Anflüge von Rost und einzelne Rostwarzen finden sich. Fleisch weiß, oft etwas grünlich weiß, fein, mürbe und saftreich, von reinem, nur eben etwas fein weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus meist geschlossen, Kerne theils unvollkommen, Kelchröhre geht etwas herab. Zeitigt im December, oft Ende November, und hält sich bis gegen Ostern.

Reinette von hoher Güte.

Siehe Grafenreinette.

Reinette von Middelburg **† W.

Trug nur erst in Sulingen einige Mal, scheint aber eine sehr schätzenswerthe Frucht. Fleisch fein, abknackend, saftvoll, von gewürzhaftem, erhaben weinartigen Geschmacke, der mit dem des Engl. Goldpeppings Aehnlichkeit hat.

Van Mons Goldreinette.

An sich eine schöne, viel versprechende, und wo sie nicht welkt, köstliche Frucht, die mehr zu den Grauen Reinetten, als Goldreinetten gehört. Welkt aber bei uns, selbst spät gebrochen, allzusehr, fault auch oft in feuchten Herbsten an den Punkten an. Trägt auf Johannisstamm gern. Nach dem Hohenheimer Wochenblatte für Land- und Forstwirthschaft, Nr. 47 von 1850, macht man in Hohenheim die Bemerkung, daß diese Frucht besonders gut zu Wein sei, und einen Most giebt, der nach der Weinprobe über 90° hält. Dazu könnte die Frucht auch bei uns benützt werden.

Reinette von Montmorency *†† W. bis Sommer.

Gute, große und tragbare, lange haltbare Frucht, von gewürzhaftem, süß weinsäuerlichen Geschmacke. Der Baum wächst schon in der Baumschule recht rasch. Taugt sicher auch für L.

Reinette von Normandie *†† W. L.

Diel bemerkt mit Recht, daß man sie wohl den Doppelten Borsdorfer nennen könne. Erhabener zuckerartiger Weingeschmack, ähnlich dem des Borsdorfers. Im Systeme bemerkt Diel noch, daß sie guten Boden erfordere, empfiehlt sie aber später als ganz vorzüglich geeignet zum Anbau für den L., und wollte es, nach den in Sulingen mehrmals erhaltenen

Früchten, (hier trug sie noch nicht wieder,) auch mir scheinen, daß sie auf den Boden nicht eigen sei. — Von Diels Beschreibung abweichend hatten in Sulingen die Früchte ziemlich starke bräunliche Röthe und offenen Kelch.

Reinette von Orleans **†† W. L.

Darf in keinem Garten fehlen, und habe ich sie selbst in Gärten der Landleute, namentlich wo sie im Grabelande stand, öfter in schöner Vollkommenheit gesehen. Erhabener, weinartiger, gewürzreicher Zuckergeschmack. Sie kommt bei uns als Doppelte Goldreinette, Pearmain d'or häufig vor, und hat bei allen Pomologen einstimmiges Lob, was zeigt, daß sie auf den Boden eigen nicht ist. An Geschmack steht sie über der Engl. Winter-Goldparmäne, hat dagegen den Fehler, daß sie erst 8 — 10 Tage nach Michaelis, in kalten Herbsten erst Mitte October gebrochen werden muß, und daß, wenn gegen die Pflückzeit anhaltendes Regenwetter eintritt, sie gern aufspringt. Auch diese Früchte sind dann zu raschem Trocknen noch trefflich. — Verglichen Triumphreinette und Hoyaische Goldreinette. — Eine aus James Booths Baumschule abstammende Reinette Glasgow, welche ich habe, lieferte auch die Orleans, und Schmidtberger und Urbanek erklären die Radaner Reinette = der Orleans. Sie kommt sicher noch unter manchem andern Namen vor, z. B. als Wyker Pepping, Rothe Parmänreinette.

Reinette von Schwöbber fast ** und †† W.

Erzogen auf dem für Pomologie und Gartenbau bekannten Gute des Hrn. von Münchhausen. Das Reis erhielt ich von Hrn. Rittmeister von Münchhausen in Voldagsen, wo ich den gesunden Baum volltragend fand, dessen Tragbarkeit sehr gerühmt wurde. Wird bei uns gewiß schon ihres Ursprungs wegen gern gepflanzt, und ist sehr schätzbar, auch kenntlich. Form meist platt, zuweilen hochaussehend und etwas calvillartig, die platteren 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch,

und sitzt der Bauch bei solchen in der Mitte, wobei die Frucht nur etwas stärker nach dem Kelche abnimmt. Kelch meist geschlossen, in weiter, schüsselförmiger, gewöhnlich tieferer, oft auch flacher Senkung, die einige Falten zeigt. Ueber die Frucht laufen bei der gewöhnlichen Form nur breite, sehr flache Erhabenheiten, die nur einzeln vortreten und die gewöhnlich sehr gefällige Rundung verschieben. Stiel bald der Stielwölbung nicht gleich, bald 1 Zoll lang, holzig, in tiefer, weiter, mit Rost bekleideter Höhle, der sich strahlig etwas über die Stielwölbung verbreitet. Die nur etwas geschmeidig werdende Schale vom Baume wachsartig gelb, im Liegen schönes helles Gelb. Stark besonnte zeigen eine nicht ausgebreitete, verwaschene, lackartige Röthe, die, wenn sie schwächer aufgetragen ist, Spuren von Streifen hat. Punkte fein, ziemlich zahlreich, und bilden an der Sonnenseite oft rothe Fleckchen. Fleisch mattgelb, mürbe, nicht übersaftreich, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne klein, etwas facettirt.

Reinette von Sorgvliet **† W. bis Sommer.

Mit diesem berühmten Namen bezeichnet man bei uns fälschlich mehrerlei Früchte, und hilft damit aus, wenn man eine gute Frucht nicht zu nennen weiß. Die wahre kam mir nur ein einziges Mal als Spalier in Lüneburg vor, verschrieben aus dem Auslande als Nonpareil. Ist leicht kenntlich an platter Gestalt, der bis zur Reife, die erst um und nach Ostern eintritt, hellgrünen Schale und dann mürbem, saftreichen Fleische und angenehmem, dem Weißen Wintercalville ähnlichen, doch nicht so gewürzten Geschmacke. Verdient sehr häufige Anpflanzung. Auch der Baum ist sehr kenntlich.

Reinette von Versailles (*††) W.

Ueber den Werth dieser Frucht bei uns bin ich noch nicht entschieden. Trug mehrmals in Sulingen, 2 Mal gut, wegen

Haltbarkeit bis Ostern schätzbar, und dann wieder zu hart bleibend oder welkend.

Reinette von Windsor **†† L.

Das Reis erhielt ich aus Diettrichs Baumschule und von andern Pomologen. Diettrich beschreibt sie. Diel scheint diese treffliche, aus England stammende Frucht, die recht häufigen Anbau verdient, und erhabenen, weinartig gezuckerten Geschmack hat, wenigstens dem Namen nach nicht gekannt zu haben. Wohl ungezweifelt ist sie indeß identisch mit seiner Pariser Rambourreinette. Siehe diese. Diettrichs Sorte trug mehrmals, und haben die Bäume von andern Pomologen dieselbe, leicht kenntliche Vegetation.

Wahre Neuyorker Reinette fast ** u. †† W.

Die Neuyorker Reinette, welche Diel im Systeme, V. Seite 152, beschrieb, ist, wie er selbst später erklärte, nicht die rechte, sondern die Reinette von Orleans gewesen, welche Christ unter dem Namen Neuyorker Reinette hatte. Die wahre beschreibt er nur im Cataloge Nr. 267 ganz kurz und habe ich sie darnach von ihm ächt erhalten. Früher hat er meist die Orleans unter obigem Namen versandt. — Die nachfolgende Charakteristik kann ich nur nach zweimaliger Fruchtprobe geben, jedoch waren die Früchte vollkommen und gehörte sie darnach hier, was Diel für manchen Boden andeutet, nicht unter die Goldreinetten, sondern unter die rothen Reinetten. Form etwas kugelig; stark 2½ Zoll breit, 2¼ hoch. Bauch fast in der Mitte. Kelch geschlossen, in mittelmäßig tiefer Senkung, mit einigen Falten und 5 regelmäßig gestellten flachen Beulen. Ueber die Frucht nur sehr flache Erhabenheiten. Stiel kurz, etwas fleischig, in weiter, gern durch einen Fleischwulst verengter, nicht rostiger Höhle. Grundfarbe grünlich, in der Reife, die erst gegen Ostern recht eintritt, gelblich, wovon aber wenig rein zu sehen, da die Sonnenseite mit vielen dunkelrothen, kurz abgesetzten Streifen und

zwischen denselben dunkelkarminfarbener, verwaschener Röthe lebhaft gezeichnet ist, welche Färbung sich über die Schattenseite heller verbreitet, so daß die Grundfarbe durchscheint. Punkte zahlreich, in der Röthe fein und gelbröthlich, nach der Schattenseite mit gelblichen Tupfen umgeben, machen die Frucht etwas gefleckt. Fleisch fein, weiß, etwas in's Röthliche spielend, gewürzreich riechend; gezuckerter, nur etwas fein weinartiger Geschmack, der etwas weniger vorzüglich ist, als bei der Orleans. Kernhaus etwas offen, Kerne vollkommen, ziemlich dick, etwas facettirt. Die Kelchröhre geht gern bis an die Spitze des Kernhauses. — Scheint frühes Pflücken zu vertragen.

Wahre weisse Herbstreinette *†† Nov. Dec. 8 — 10 Wochen.

Sehr gute, reichlich tragende Herbstfrucht, deren Baum schon in der Baumschule durch raschen Wuchs sich gewöhnlich vor andern auszeichnet. In Sulingen stand ein starker, sehr tragbarer Hochstamm davon. Wird gewiß auch für L. taugen. Geschmack erfrischend, süß weinsäuerlich.

Weisse Portugiesische Reinette *†† W.

Recht gute und brauchbare Frucht, von feinem, saftvollen Fleische und gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke. — Wurde in 2 Jahren ziemlich stippig, doch scheint ihr dies nicht gewöhnlich eigen.

Wellingtons Reinette (*†) W.

Wird im südlichen Deutschlande sehr geschätzt, und hatte Diel bei Zusendung des Reises ein „köstlich!" beigesetzt. Ehrt bei uns den berühmten Namen nicht hinreichend. Trägt zwar gern und ist lange haltbar, das Fleisch war indeß hier zu hart und zu einschneidend säuerlich. Wenigstens war es in Sulingen so; hier trug sie noch nicht; Diel giebt den Geschmack an als kraftvollen, fein weinsäuerlichen gewürzten Zuckergeschmack.

Willy's gelbe Reinette fast ** u. †† W.

Erzogen von Hrn. Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe. Schätzbare, gern tragende Frucht, die ziemlich frühes Pflücken verträgt. Fleisch fein, abknackend, von gewürzreichem, oft etwas quittenartigen, weinigen Zuckergeschmacke, ähnlich dem von Hughes Goldpepping. Trägt auf Johannisstamm gern.

Wilkenburger Citronenreinette *†† W. L.

Eine hiesige Frucht, deren großer, stark wachsender, gesunder und äußerst reichlich tragender Baum in meines Vaters Garten stand. Sonst sah ich die Frucht nirgends. Verträgt frühes Pflücken, fault nicht leicht und hält sich bis gegen Ostern. Müßte trefflichen Wein geben. Ich sehe, daß ich versäumt habe, von ihr schon eine genauere Beschreibung zu entwerfen, und bemerke nur, daß sie 2½ Zoll breit und etwas niedriger, zuweilen auch hochaussehend, an Kelch und Stiel stark abgestumpft ist, an der Sonnenseite mit einer ziemlich verbreiteten, freundlichen getuschten Röthe. Fleisch ist fein, saftreich, von erfrischendem, gewürzten, etwas fein citronenartigen, stark weinigen Zuckergeschmacke. Neuerdings habe ich sie auf Identität mit dem Königin Louisensapfel angesehen, doch ist dieser eine Herbstfrucht.

Wilkenburger weisse Sommerreinette **† Oct. 6 Wochen.

Diese sehr tragbare, köstliche Herbstfrucht erhielt ich aus dem von Alten'schen Garten in meinem Geburtsorte, und habe sie sonst nie getroffen. Der Baum trägt früh, treibt aber sehr gemäßigt, und schickt sich zu Zwergen auf Wildling. Zeitigt oft schon Ende September oder selbst noch früher.

Frucht gern hochaussehend, 2 Zoll breit, 1¾ hoch, manche etwas niedriger, die höheren sind abgestumpft, kegelförmig,

und sitzt bei diesen der Bauch mehr nach dem Stiele hin, bei den niedrigern in der Mitte. Nach dem Kelche nimmt die Frucht in beiden Formen stärker ab. Kelch fast geschlossen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Falten. Ueber die Frucht ziehen sich nur flache Erhabenheiten. Stiel holzig stark, ½ Zoll lang, in tiefer, weitgeschweifter Höhle, die häufig etwas rostig ist. Schale fein, im Liegen nur etwas geschmeidig, vom Baume fast strohweiß, in der Reife fast goldgelb. Sonnenseite mit kurzabgesetzten und längeren, hellen Karmoisinstreifen ziemlich bunt gezeichnet und dazwischen punktirt, bei stark besonnten blassere Streifen auch auf der Schattenseite. Punkte wenig bemerklich, häufig aber die Frucht übersprengt mit hellzimmtfarbigem, gern etwas netzartigen Roste. Einzeln auch Rostwarzen. Fleisch sehr gelb, peppingsartig, mürbe, saftreich von delikatem, durch feine Weinsäure gewürzten Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, dick; Kelchröhre kurz.

Woltmanns Herbstreinette **†† Oct. 6 Wochen.

Mit dieser schätzbaren Herbstfrucht machte Hr. Rentmeister Woltmann zu Zeven, ein eifriger Pomologe, mich bekannt, der mir Früchte und Reiser sandte, mit der Nachricht, daß diese Sorte aus der v. Laffert'schen Baumschule dorthin gekommen sei, und durch außerordentliche Tragbarkeit sich auszeichne. Ich erinnere mich, die Frucht schon früher gegessen zu haben, und empfehle sie zu häufigem Anbau. — Frucht ist 3 Zoll breit und fast oder wirklich 2¼ hoch. Die völlig 2¼ Zoll hohen sind gewöhnlich etwas konisch. Stielwölbung plattrund; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch offen oder halbgeschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung mit feinen Falten. Ueber die Frucht laufen nur einzeln flache Erhabenheiten und ist der Bauch meist eben. Stiel dünn, holzig, meistens der Stielhöhle gleichstehend, in tiefer, mit grünlich-zimmtfarbenem Roste bekleideter Höhle, der sich gewöhnlich etwas über die

Stielwölbung verbreitet. Schale vom Baume gelbgrün, im Liegen hellgelb, wobei viel Grünliches bleibt, namentlich um den Stiel. Sonnenseite mit blasser Röthe überlaufen, in der einzelne Carmoisinstreifen sich zeigen. Anflüge von grünlich zimmtfarbenem Roste ziemlich häufig, so wie einzelne schwärzliche Flecken sich finden. Punkte fein, durch den Rost gern maskirt. Fleisch weiß, fein, mürbe, nicht übersaftreich, von gewürzreichem, weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus fest geschlossen, Kerne theils unvollkommen, Kelchröhre geht etwas herab.

Zimmtreinette ** W.

An sich treffliche Frucht von feinem Fleische und fein zimmtartigem, kraftvollen, weinartigen Zuckergeschmacke; doch neigt sie bei uns sehr zum Welken und ist nur als Zwerg anzupflanzen. Trägt auf Johannisstamm gern.

Zitzenreinette (**)

Auch eine an sich treffliche Frucht mit einem Geschmacke, der dem der Reinette von Orleans gleich ist, welkt aber gleichfalls bei uns stets zu sehr.

Zwergreinette fast **†

Scheint mir mehr wegen des selbst auf kräftigen Wildlingen zwergartigen Wuchses pomologische Merkwürdigkeit zu seyn, als eigentlichen Werth zu haben. Die Frucht ist gut, haltbar und fault gar nicht leicht, wird aber im Geschmacke doch von andern Reinetten übertroffen. Trägt auf Johannisstamm mir bisher erst spät. Weinartiger Zuckergeschmack.

Rhoner †† W.

Verglichen Purpurrother Wintercousinot und Englische Büschelreinette, denen er, wenn nicht damit identisch, doch sehr ähnlich ist. An einem von den dreien hat man genug.

Blentleber Rosenapfel **† H.

Mehrere Pomologen schrieben mir kürzlich, daß sie diese Sorte von dem Danziger Kantapfel und dem folgenden nicht unterscheiden können. Nach der genauer verglichenen Vegetation beider Bäume und etlichen Früchte von 1851, die ganz einem Calvillartigen Winter-Rosenapfel glichen, wie ich ihn früher hatte, stimme ich bei, und habe die Identität früher nicht bemerkt, weil meine Früchte mehrmals weit weniger geröthet waren, als ich den Danziger Kantapfel hatte. Diel giebt aber nicht nur selbst weit stärkere Färbung an, sondern scheint der Danziger Kantapfel wegen seiner merklichen Abänderungen in Form, (bald hochaussehend, bald mehr platt,) und Färbung, je nach Jahren und Standort, manche Synonymen erhalten zu haben, so daß schon 7 Editionen von ihm vorliegen. Würden einige davon vielleicht beständig nicht so viele Röthe erlangen, so sind sie wenigstens in Fleisch und Geschmack nicht anders und überflüssig.

Calvillartiger Winter-Rosenapfel **† H.

Siehe Danziger Kantapfel, mit welchem diese Sorte identisch ist.

Diettrichs Winter-Rosenapfel.

Diese in Thüringen als Rother Cardinal vorkommende Frucht widmete der jüngere Diel Herrn Küchenmeister Diettrich in Gotha, und Diettrich beschreibt sie I. Seite 236 genauer. Das Reis erhielt ich von Diettrich selbst und sah 4 Mal viele Früchte, die in Allem mit dem Danziger Kantapfel identisch waren, auch eben so, wie dieser, in warmen Jahren bald nach Michaelis zeitigten. Diel giebt die Frucht weit kleiner an, sagt „noch erster Rang" und hatte so wohl unvollkommene Früchte, wie es auch meine 1849 und 51 waren, wo der Zweig zu voll saß. — Nach Diettrichs Beschreibung, wie nach der Vegetation beider Bäume und aus dem Umstande, daß ich

den Danziger Kantapfel auch aus Lübeck als Rothen Cardinal gesandt bekam, glaube ich um so mehr, daß Obiger wohl sicher mit ihm identisch ist.

Französischer Rosenapfel fast * u. †† W.

Guter, düstergefärbter, ziemlich lange haltbarer, auf Hochstamm und Johannisstamm recht fruchtbarer Apfel, der indeß etwas gröbliches Fleisch und nicht recht edeln Geschmack hat. Trug in Nienburg in gutem Boden mehrmals. Weinartiger Zuckergeschmack.

Gestreifter Rosenapfel **†† H.

Auf diese schon bei Christ vorkommende Frucht ist das pomologische Publikum wohl erst durch Schmidtberger, der sie rühmte, jedoch nicht näher beschrieb, aufmerksamer gemacht worden. Hr. Dr. Liegel und andere Pomologen erklären, daß der Gestreifte Rosenapfel mit Diels Tulpenapfel identisch sei, was ich nach Christs Angaben hinsichtlich des Christ'schen für begründet halten muß. Vielleicht hatte indeß Schmidtberger eine andere Sorte. Wenigstens erhielt ich von Hrn. Magister Schröder in Hamburg, als ich von ihm den von Schmidtberger bezogenen Gestreiften Rosenapfel mir erbat, eine Frucht, die in Baum und Frucht dem Großen edlen Prinzessinapfel sehr ähnlich ist und mit ihm ziemlich gleichen Geschmack und ganz gleiche Güte hat, aber bei öfterem reichlichen Tragen, sowohl in Bardowick, als namentlich Sulingen, wo ich eine sehr fruchtbare Pyramide auf Johannisstamm hatte, stets bald nach Michaelis mürbete und sich nur bis gegen Weihnachten hielt, wie auch die Röthe bei besonnten weit lebhafter war, getuscht, mit darin erkennbaren Streifen, welche Färbung sich häufig über den größeren Theil der Frucht verbreitete. Auch der Baum scheint noch etwas röthlichere Triebe und dickere Augen zu haben. Ich kann die frühe Reife dem Standorte nicht zuschreiben, und schlage vor, diese treffliche Sorte unter dem Namen Gestreifter Rosen-

apfel zu behalten. Durch ihre reichere Fruchtbarkeit macht sie den hier geschätzten Prinzenapfel, der auch ganz ähnlich schmeckt, wohl überflüssig.

Grosser böhmischer Sommer-Rosenapfel †† Aug. 14 Tage.

Gehört zu den frühesten Sommeräpfeln und ist gut. Trug erst in den letzten Jahren ein paar Mal, und mag ich genauer über ihn noch nicht urtheilen. Dürfte durch den zugleich zeitigenden Virginischen Sommer-Rosenapfel, der so reichlich trägt, entbehrlich sein. Geschmack süßsäuerlich, ohne Gewürz.

Rother Sommer-Rosenapfel *†† H.

Recht gute und besonders für die Küche brauchbare Herbstfrucht. Fleisch locker, nicht sehr saftreich, von angenehmem, süß weinsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmacke.

Sophiens süsser Rosenapfel.

Trug nur erst 2 Mal in Bardowick ein Dutzend Früchte war aber kein wirklicher Süßapfel, sondern fade von Geschmack und etwas hart im Fleische. Schien sehr überflüssig. Durch Unfälle verdarben spätere Probezweige.

Tyroler Rosenapfel †† W. L.

Mehrere Pomologen stimmten brieflich meiner Ansicht bei, daß diese von Diel auch als Tafelapfel gerühmte Frucht es überhaupt, oder wenigstens im nördlichen Deutschlande nicht sei. Als Haushaltsfrucht verdient sie alle Achtung, trägt früh und gern, fault nicht leicht und hält sich bis zum Sommer. Nur von einem Topfbaume hatte ich einmal schmackhaftere Früchte, und geht es ihm wohl, wie bei uns mehreren Tyroler Früchten. Die Bemerkung Diels, daß der Baum schwach wachse, fand ich wenigstens in der Baumschule nicht bestätigt.

Virginischer Sommer-Rosenapfel *†† Aug. 4 W.

Früh und fast alljährlich reichlich tragende Sommerfrucht, die gleich nach den ersten Sommeräpfeln, oft schon 6ten — 8ten August zeitigt, gar nicht leicht fault, und namentlich für die Küche sehr schätzbar ist. Der gesunde, auch in meinem zu Krebs stark inclinirenden Boden nicht leidende, gerade emporstrebende, stark wachsende und doch früh tragende Baum zeichnet sich schon in der Baumschule durch raschen Wuchs aus. Verdient recht häufigen Anbau, und ziehe ich ihn, wenigstens für die Küche, dem zugleich zeitigenden Weißen Sommer-Gewürzapfel noch vor; da er in Fleisch und Geschmack einige Aehnlichkeit mit Grafensteiner und rosenartigen, feinen Weingeschmack hat. Daß Diel die Reifzeit Anf. Sept. setzt, muß ein Schreibfehler sein; meine Früchte stimmen bis auf die Reifzeit mit der Beschreibung überein, und spricht für Aechtheit auch schon das erwähnte große Blatt.

Edler Rosenstreifling.

Ist keine für sich bestehende Sorte, sondern nur ein neuerdings aufgekommener anderer Name für den Gestreiften Sommer-Zimmtapfel.

Marmorirte Rosette (**) Sept., Oct. 6 Wochen.

Trug nur erst 3 Mal, schien aber entbehrlich, mehr schön, als schätzbar. Hier in Nienburg war der Geschmack wohl ziemlich, wie angegeben, gezuckert, etwas flüchtig melonenartig, (was in Sulingen fehlte,) doch nicht eben vorzüglich und ist auch die Frucht kleinen Exemplaren des Gestreiften Sommer-Zimmtapfels zu ähnlich.

Botzener Rosmarinapfel **† H. — W.

Die Sorte, welche ich unter diesem Namen von Diel erhielt, ist unächt, trug öfter und ist ein delikater, gewürzhaft gezuckert weiniger Apfel, vom allerersten Range, gleicht aber

mehr einer Reinette, als einem Rosenapfel. Die von Diettrich und Bödiker erhaltenen Reiser lieferten die rechte Frucht, die zartes Fleisch und den oben angedeuteten Werth hat, auch gern zu tragen scheint. Gewürzreicher, weinartiger Zuckergeschmack.

Weisser Italiänischer Rosmarinapfel.

Trug zwar erst 5 Mal etliche Früchte, zeigte aber hinreichend, daß diese südliche Frucht bei uns ihr Klima noch weniger hat, als in Dresden und Braunau, wo Hr. Finanzdirector von Flotow und Hr. Dr. Liegel sie auch nicht schmackhaft genug fanden. Liegel rühmt dagegen den Braunauer Rosmarinapfel, (eine dort verbreitete Frucht,) die mir noch nicht trug, aber nach Hrn. Finanzdirector von Flotows Urtheile von Obigem nicht verschieden sein soll. Hier blieb die Frucht ziemlich klein, ohne rechten Geschmack, selbst in warmen Jahren, und auch der Baum wächst nicht freudig genug. An Aechtheit meiner Sorte ist nicht zu zweifeln, da ich sie von Hrn. Finanzdirector v. Flotow eben so erhielt.

Rousset Nonpareil **†† H.

Das Reis erhielt ich von Urbanek, und stammt es weiter von Thomson in England. Trug zwar erst 1851, aber gleich am Probezweige und jungen Baume voll, so daß ich glaube, ihn als früh und gern tragend schon bezeichnen zu können. Brechzeit Michaelis; Geschmack sehr edel und delikat.

Größere Exemplare sind etwas platt; Bauch in der Mitte, oder nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich platt wölbt. Nach dem Kelche meistens doch etwas stärker abnehmend und abgestumpft. Kelch langgespitzt, halb oder ganz geschlossen, in flacher, weiter, oft auch tiefer Senkung, mit einigen Falten und Beulen, die oft breit über die Frucht hinlaufen. Stiel etwas fleischig, kurz, in tiefer, weiter, mit grünlichem Roste bekleideter Höhle, die oft durch einen Fleischwulst verengt ist. Schale wachsartig weißgelb, später gelb, mit Anflügen gelbröthlicher Röthe, die

oft die Sonnenseite nur goldartig macht. Rost als Anflug, und stellenweise, hauptsächlich um die Kelchwölbung häufiger. Punkte häufig, an der Sonnenseite ziemlich stark; Geruch schwach. Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftreich, von edlem, weinartigen, gewürzreichen Geschmacke, in dem er dem Braddicks Nonpareil sehr nahe steht. Kernhaus geschlossen; Kammern ziemlich eng, mit vielen Kernen. — Zeitigt bald nach Michaelis und scheint sich lange zu halten.

Piles Rousset.

Was ich von Diel unter diesem Namen erhielt, ist die Engl. rothe Winterparmäne. Die zur Vergleichung von andern Pomologen bezogenen Reiser trugen noch nicht, doch könnte es wohl sein, daß Diel recht groß gewachsene Früchte von der Engl. rothen Winterparmäne, die eben so wie bei der Carmeliterreinette weniger schmackhaft sind, als die auf Hochstamm erwachsenen, mäßig großen, als Piles Rousset beschrieben hätte.

Jeffries Sämling H.

Englische Frucht, aus James Booths Baumschule. Wenn ich den rechten habe, ist die Frucht zwar groß, wird aber bald durch und durch stippig. 3 Zoll breit, 2¼ hoch. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Am Kelche oft stark vorstehende breite Rippen, die auch am Bauche stark vortreten und die Gestalt verschieben. Wo die Sonne etwas mehr hintraf, überlaufen bald blasser, bald stärker mit freundlicher, carmoisinfarbener Röthe. Fleisch saftreich, locker, etwas grob. Geschmack säuerlich gezuckert.

Berliner Schafsnase (††)

Zwar als Haushaltsapfel gut, doch ist das Fleisch etwas grob und der Geschmack unedel, ja die Frucht fault selbst leichter an, und giebt es ja genug bessere.

Cludius früher Schlotterapfel.

Eine sehr frühe, weißlich gelbe Sommerfrucht, erzogen vom Superintendenten Cludius in Hildesheim, woher ich das Reis erhielt, in Fleisch und Geschmack fast wie der Weiße Sommer-Gewürzapfel, doch nicht lange genug haltbar. Ich führe ihn nur wegen des Umstandes auf, daß der Baum unter allen Aepfelsorten, welche ich habe, schon in der Baumschule am riesigsten wächst. Vielleicht wäre er zu brauchen, um schwach treibende Sorten zur Krone auf ihn zu veredeln, gedeiht auch vielleicht, wo andere Bäume nicht mehr fortkommen wollen.

Horsets Schlotterapfel (††) W.

Diese Frucht paßt nach Diels eigenen Angaben wenig unter die Schlotteräpfel. Ist hier auch merklich kleiner, als Diel angiebt, und würde ich an der Aechtheit etwas zweifeln, wenn nicht das von Hrn. Bornmüller bezogene Reis dieselbe Frucht geliefert hätte, die hier ganz gut, auch lange haltbar, doch sicher entbehrlich ist.

Herrnhäuser Schmelzling (*†) H.

Recht sehr tragbar und auch gut und brauchbar. Doch Geschmack nur gezuckert und ohne eigentliche Vorzüge, und kann ihn eigentlich doch nur das weiche Fleisch empfehlen, das nach Diel bei dem Vaterapfel ohne Kerne, (der mir noch nicht trug,) noch zarter ist. Haltbar bis Weihnachten.

Gelber Englischer Schönblühender (††) H. — W.

Eine gute, aber dem Citronatapfel meist zu ähnliche Frucht, so daß sie bei diesem überflüssig wird, wenn sie nicht merklich fruchtbarer ist. Stammt aus James Booths Baumschule. Die Unterschiede gegen den Citronatapfel waren etwas blasse, getuschte Röthe, bloß weinartig gezuckerter Geschmack und längere spitze Kerne. 1851 waren mehrere

Früchte beträchtlich größer als der Citronatapfel, nach dem Kelche spitzer zulaufend, und fehlte dagegen alle Röthe.

Schöner aus Westland (Beauty of the West) fast
** u. ††

Das Reis erhielt ich von Herrn Bornmüller in Suhl, (weiter aus Diettrichs Baumschule abstammend, der die Frucht, Handbuch I. S. 508 nur erwähnt,) sowie durch Hrn. Finanzdirector von Flotow aus der Baumschule zu Bollweiler, überein. Form kugelig, oft hochaussehend, 3 bis 3¼ Zoll breit und ¼ Zoll niedriger. Gestalt und Rundung öfter sehr verschoben. Bauch meistens in der Mitte; am Stiele bald gerundet, bald plattrund gewölbt; nach dem Kelche nur etwas stärker abnehmend, oft nur wenig abgestumpft. Kelch geschlossen, in enger, oft auch flacher Senkung, die häufig regelmäßige Fleischperlen zeigt, und aus der rippenartige Erhabenheiten, bald feiner, bald breit über die Frucht hinlaufen. Stiel dick, etwas fleischig, reicht selten über die Stielwölbung hinaus, und sitzt in bald weiter und tiefer, bald flacher Höhle, die meistens mit Rost fein belegt ist. Schale seladongrün, im Liegen nur etwas geschmeidig, später grüngelb oder gelb, Röthe nur angedeutet oder fehlend. Punkte fein, fallen nicht in's Auge, als wo sie mit weißen Tupfen umgeben sind, was häufig der Fall ist. Rost wenig, Fleisch gelblich, ziemlich fein, mürbe, saftreich, von gezuckertem, fast süßen Geschmacke. Kernhaus etwas unregelmäßig, fast geschlossen; Kammern klein, Kerne braun, etwas länglich, Kelchröhre kurz. — Im Geschmacke ähnelt diese Frucht der Oberdiecks großen gelben Zuckerreinette und steht zu derselben in Geschmack und Fleisch etwa so, als Harberts Rambour zu der Reinette von Orleans, weshalb sie eigentlich überflüssig ist, da die bessere Frucht in keiner Hinsicht etwas zu wünschen übrig läßt. Auch wurden die Früchte wegen ihrer Saftfülle in warmen Herbsten ziemlich stippig. In kühlen Herbsten oder kühl aufbewahrt, war dies nicht der Fall, und da der Apfel groß, schön und kenntlich ist, fast jährlich trägt und frühes

Pflücken verträgt, so ist er doch immer auch schätzbar. Paßt wahrscheinlich in kalte Gegenden sehr.

Seidenhemdchen fast ** u. †† W.

Gute, gern, (auch auf Johannisstamm,) tragende, haltbare Frucht, benannt von der zarten Schale. Bei uns werden mehrere andere Aepfel so genannt, obigen ächten fand ich noch nicht. Gewürzhafter, fein zimmtartiger Zuckergeschmack, ähnlich dem des Großen edlen Prinzessinapfels, bei dem man eigentlich diese Frucht nicht entbehrt, deren Fleisch stets etwas fest blieb. Der Baum ist auch in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Grüner Siebenschläfer *†† Oct. — Dec.

Trug zwar erst ein Mal 1846, zeigte sich aber als eine sehr gute, haltbare Frucht von höchst angenehmem, gezuckert weinsäuerlichen Geschmacke, so daß ich ihn für einen recht schätzbaren Herbstapfel halte. Hat den Namen vom späten Ausschlagen des Baumes.

Societätsapfel (*†) W.

Erzogen von v. Mons, trägt äußerst reichlich, doch bleibt die Frucht etwas klein und waren Fleisch und Geschmack nicht edel genug. Die feine Schale ist auch etwas empfindlich gegen Druck. Weiniger Zuckergeschmack. Dürfte entbehrlich sein. Zu Wein vielleicht gut wegen Fruchtbarkeit.

Astracan'scher Sommerapfel *† Anf. Aug. L.

Schon lange berühmt und verbreitet durch die Eigenschaft, daß sein Fleisch zuweilen cicadirt; doch stimme ich Diel bei, daß die Frucht dadurch nicht besser wird. Als frühester Sommerapfel von unermüdlicher Tragbarkeit ist er dagegen zu häufiger Anpflanzung, und in der Nähe von Märkten selbst für den L. zu empfehlen, ist auch ein recht angenehmer Tafelapfel von gezuckertem, fein weinigen Geschmacke. Wenn man einen Theil

der Früchte etwas früh bricht, kann man ihn für die Küche fast 3 Wochen lang gebrauchen; am Baume völlig zeitig wird er mehlig, fällt aber etwas leicht vor voller Reife mit noch weißen Kernen ab, wo er zum Verspeisen gut bleibt. Wer aber hauptsächlich auf die Küche Rücksicht nimmt, pflanzt als ersten Sommerapfel doch besser den Virginischen Sommer-Rosenapfel.

Grüner Liefländer Sommerapfel.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt und zeigte die Sorte sich ächt, zugleich aber war ich auch nicht im Stande, ihn bei öfterem reichlichen Tragen vom Astracan'schen Sommerapfel zu unterscheiden. Wäre ein Unterschied, so bestände er nur darin, daß die Schale von diesem etwas weniger weiß wird, als von dem Astracan; doch schien das nur auf den Punkt der Reife anzukommen und war bei gleich besonnten Früchten auch nicht wesentlich verschieden. Ein Zwerg auf Johannisstamm vom Astracan liefert bisher stets mehr weiße Früchte, auf Hochstamm haben beide oft etwas Röthe, und im Garten vor der Stadt nimmt die Frucht in nassen Jahren sehr starke braune Röthe an. Ich halte beide auch nach der Beschreibung für identisch. Wäre Verschiedenheit, so ziehe ich Obigen dem Astracan noch vor, da wenigstens mein großer starker Probezweig noch voller trägt, was aber zufällig sein kann. Der Baum von beiden ist von Krebs in meinem dazu inclinirenden Boden bisher ziemlich frei.

Rother Astracanscher Sommerapfel (*†)

Das Reis stammt aus James Booths Pflanzungen. Reift gleichzeitig mit dem obigen gewöhnlichen Astracan, sieht etwa aus wie ein Rother Sommer-Rosenapfel, oder ein kleiner, nur blaß gefärbter Danziger Kantapfel. Das Fleisch ist gröber, als bei dem Bruder, und merklicher säuerlich, so daß die Frucht entbehrlich scheint. Behielte man Beide, so müßte der bisherige Astracan noch den Beinamen „Weißer" haben, wie ihn

auch englische Obstverzeichnisse wohl schon White Astracan nennen.

Rother Wiener Sommerapfel fast ** u. †† Mitte Sept. 4 — 6 Wochen.

Schöne, kenntliche, recht sehr schätzbare, zu häufigem Anbau zu empfehlende Frucht. Trug in Sulingen fast jährlich. Fleisch fein, locker, saftreich, von gewürzhaftem, süß weinsäuerlichen Geschmacke. Gehört zu den besten Sommeräpfeln, welche auf die ersten folgen.

Sommerkönig * oder ** und †† Oct. Nov.

Was ich von Diel unter diesem Namen erhielt und doch mit der Beschreibung ziemlich übereinstimmt, kann ich vom Grafensteiner nicht wesentlich unterscheiden, der auch schon als Blumencalville vorkam, und den ich gleichfalls für Haushaltszwecke eben so sehr, als für die Tafel empfohlen habe. Ich hatte bisher beide noch nicht neben einander an demselben Probebaume, doch sowohl in Bardowick, als hier, öfter gleichzeitig tragend. Von Diettrich in Gotha erhielt ich als Sommerkönig eine andere, später reifende, sichtbar unächte Frucht; das Reis von Bödiker trug noch nicht. Der Grafensteiner zeitigt nach den Jahren auch früher oder später und verändert etwas in der Güte. Vergleicht man einen Grafensteiner, der nicht stark gestreift ist, mit Diels Sommerkönig, so wird man in den meisten Punkten Uebereinstimmung treffen; nur der Vergleich mit der Engl. Königsparmäne ist dann unglücklich.

Bardowicker Sommerkönig ** Aug.

Im Pfarrgarten zu Bardowick stand ein in die Höhe geschossener ursprünglicher Espalierbaum davon, und sah ich ihn außerdem nur noch in Sulingen. Stammt vielleicht aus Holland und habe ich ihn unter obigem Namen mehrmals versandt. Der Baum trug sehr voll; etwas vor der Reife gebrochen, blieben die Früchte für die Küche zu scharf säuerlich, noch etwas

stärker, als beim Weißen Sommercalville. Wenn der Apfel aber bei irgend warmer Witterung am Baume zeitigte, war er stellenweise cicadirt, äußerst saftreich, mürbe, von erquickendem, nur etwas gezuckerten Weingeschmacke, daß Freunde zuweilen meinten, er sei so angenehm zu essen, wie Pfirschen. Man pflanze einen Zwerg auf Johannisstamm. Der Sommer-Pfirschenapfel, welcher mir noch nicht trug, kann es nicht sein, da dieser oft rund herum gestreift sein soll. — Vollkommene Früchte sind breit 3 Zoll und meist ¼ Zoll niedriger, manche sind hochaussehend und oft ist eine Seite niedriger als die andere. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten fast gleich abnehmend. Kelch geschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung, mit feinen Falten, die sich am Rande zu flachen Rippen erheben, und flach, einzeln vordrängend und die Rundung verschiebend, über die Frucht hinlaufen. Stiel kurz, oft nur ein Butz, in tiefer, zuweilen rostiger Höhle, deren Rost sich auch wohl etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale fein, im Liegen fein fettig, in der Reife schönes Gelb. Besonnte haben eine freundlich rothe Backe, meist verwaschen, zuweilen mit Spuren von Streifen. Mit zunehmender Reife verliert sich die Röthe merklich. Punkte zerstreut, mit weißlichen Tupfen unter der Schale umgeben, auf der Sonnenseite auch wohl mit carmoisinrothen Fleckchen mit schwarzem Mittelpunkte. Fleisch bei voller Reife etwas gelblich, wie oben angegeben. Kernhaus geschlossen oder nur etwas offen, Kerne vollkommen, hellbraun, Kelchröhre geht fast bis auf's Kernhaus.

Kirkes Sondergleichen *†† H. L.

Prachtfrucht, dem Kaiser Alexander von Rußland etwas ähnlich, oft noch größer. Gehört zu den besten Rambours. Das Reis erhielt ich aus mehreren Quellen; das von der Societät zu Prag trug bereits und zeigte sich ächt. Geschmack weinig gezuckert.

Rother Specialapfel †† H. W.

Erhielt ich zwei Mal von Diel überein, und konnte die Sorte vom Bunten Prager nicht unterscheiden, mit dem sie identisch ist.

Cludius früher Spitzapfel **† Sept. Oct. 5 Wochen.

Delikate, reichlich, und auch auf Johannisstamm reichlich tragende Tafelfrucht von sehr zartem, saftreichen Fleische und dem angenehmsten, erquickenden Weingeschmacke. Für die Küche taugt er wohl hauptsächlich nur zu Compots mit Wein. Der Baum wächst schon in der Baumschule stark. Ganz ähnlich schmecken der Grüne Sommercarthäuser und Feierabends Tafelapfel. Ich weiß noch nicht, welchem ich den Vorzug geben soll. Obiger trug bisher am meisten; auch bleibt der Baum bisher in meinem zu Krebs inclinirenden Boden ziemlich gesund.

Gelber Herbststettiner *†† H. L.

Verdient recht reichliche Anpflanzung, nur nicht an Landstraßen, da die Kronenzweige sich sehr flach ansetzen. Kann füglich auch als Tafelapfel benützt werden. Trägt reichlich und ist auf den Boden nicht empfindlich. Fleisch fein, saftreich, etwas locker, von gezuckertem, durch feine Weinsäure erhabenen Geschmacke.

Rother Stettiner †† W. L.

Durch die älteren Pomologen bereits bekannt genug, wiewohl ich ihn doch bei uns noch selten traf. Geschmack angenehm weinsäuerlich. Hr. Dr. Liegel bemerkt in den Frauendorfer Blättern, daß er wenig trage; dies muß lokal gewesen sein; alle Pomologen rühmen die Fruchtbarkeit, die auch meine Probezweige bestätigten. Die Frucht hält sich bis zum Sommer. Kömmt auch unter den Namen Rother Rostocker, Annaberger vor.

Wahrer gelber Winterstettiner fast * u. †† W. L.

Wird gewöhnlich noch mehr geschätzt, als der rothe. Gewürzhafter weinsäuerlicher Zuckergeschmack, durch den er auch als Tafelapfel wohl dienen kann. Das Beiwort Wahrer gab ihm Diel zum Unterschiede von dem Christ'schen; doch wird das Beiwort wegbleiben können, da meine von Diel erhaltene Frucht eben die Kennzeichen hatte, durch welche Christs Sorte von dem Obigen unterschieden sein soll, der Unterschied also nicht wesentlich war. Mit dem „Wahren" weißen Sommercalville ist's wohl eben so. Alle 3 aufgeführten Stettiner werden gern zu Wein benützt.

Aechter Winterstreifling †† W. L.

Gleichfalls eine höchst schätzenswerthe, zu allgemeiner Anpflanzung zu empfehlende Haushaltsfrucht, der ich selbst ein Sternchen beisetzen möchte. Angenehmer, süßsäuerlicher Geschmack. Wird zur Weinbereitung empfohlen.

Fraschdorfer Streifling †† W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt. Trug zwar erst zweimal, zeigte sich aber ächt, und als eine gar nicht leicht faulende, bis zum Sommer haltbare Frucht, von reinettähnlichem Geschmacke und Werthe, vielleicht selbst für die Tafel zu benützen. Der Probezweig trug schon im 3ten Sommer nach der Veredlung, was auf Fruchtbarkeit hinweist.

Fromms Himbeerstreifling (*†) H.

Angenehmer, gewürzhafter, fein himbeerartiger Weingeschmack. Wurde etwas gern stippig und schien der Geschmack mehr pikant, als angenehm. Fairs Vortrefflicher, der ähnlich schmeckt, scheint ihn zu übertreffen. Trug jedoch nur in feuchterem Boden.

Goldgelber Herbststreifling †† H.

Schöne und sehr gute Frucht, die ich von Hrn. Justizrath Burchardt erhielt. Ist dem Amtmannsapfel ähnlich, doch weit weniger gestreift. Kann auch als Tafelapfel gelten und scheint voll zu tragen. Trug erst 2 Mal.

Königlicher Streifling (††)

Die von Diel erhaltene Frucht trug in Sulingen öfter, schien völlig ächt, aber Fleisch und Geschmack entsprachen dem von Diel ihr als Haushaltsfrucht beigelegten Lobe nicht, was mir auffallend war, da die Frucht aus Herrnhausen stammt. Das von Prag neu bezogene Reis trug 1849, wie es scheint, dieselbe Frucht als die Diel'sche, allerdings besser, doch bei andern trefflichen Haushaltsfrüchten immer entbehrlich. Verträgt also wohl feuchten oder leichten Boden nicht.

Köttenicher Streifling *†† W. L.

Recht sehr schätzbare, lange hin dauernde und nicht leicht faulende Frucht, die frühes Brechen verträgt. Fleisch saftvoll, etwas abknackend, von angenehmem, zuckerartigen Weingeschmacke. Trägt früh und gern. Diel empfiehlt ihn auch zu Feldpflanzungen.

Lütticher platter Winterstreifling.

Zeigte sich ächt, aber in Färbung, Fleisch, Kernen, Dauer ꝛc. völlig identisch mit dem Französischen edlen Prinzessinapfel, welcher ältere Name bleiben muß. Wenigstens war bei öfterem Tragen, selbst von verschiedenen Stämmen und Probebäumen, ein anderer Unterschied nicht zu bemerken, als daß es einige Male scheinen wollte, daß Obiger um den Kelch noch regelmäßiger geformt sei und etwas stärkeren Weingeschmack habe, was Beides vielleicht bei Früchten von demselben Stamme verschwindet. Beide Früchte zusammen können nur verwirren.

Minna's bunter Streifling *†† W.

Erzogen von Hrn. Justizrath Burchardt. Ist eine schätzbare, früh und reichlich, (auch auf Johannisstamm,) tragende Sorte. Fleisch ziemlich fein, saftreich, fast reinettenartig; Geschmack angenehm, süß weinsäuerlich.

Nikitaer länglicher Herbststreifling.

Erzogen von Hrn v. Hartwiß in Nikita, von dem ich das Reis erhielt. Gehört hier gleichfalls zu den Nikitaer Früchten, die keinen Werth haben. Ist ein kleiner, ziemlich stark gekanteter, etwas länglicher, grünlicher, matt gestreifter Apfel. Besser dagegen ist der Folgende.

Nikitaer rother Herbststreifling *†† Oct. Nov.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von welchem ich unter obigem Namen das Reis erhielt. Die Sorte zeichnet sich, bei raschem Wuchse des Baumes, durch frühe und reichliche Tragbarkeit, (auch auf Johannisstamm,) aus; der 1845 angefertigte Probezweig trug schon 1847 6 gute Früchte. Form etwas platt, manche kugelig; 2½ Zoll breit, 2 hoch. Bauch etwas nach dem Stiele; um den Stiel plattrund gewölbt; nach dem Kelche oft nur unbedeutend mehr abnehmend und stark abgestumpft. Kelch halbgeschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten. Ueber die Frucht nur sehr flache Erhabenheiten. Stiel kurz, häufig ein Fleischbutz, in weiter, flacher, glatter, oft durch einen Fleischwulst so verdrängter Höhle, daß sich selbst wohl eine kleine Erhöhung bildet, auf der der Stiel sitzt. Schale fein, geschmeidig werdend, vom Baume wachsartig grün, später hellgelb. So weit die Sonne gereicht hat, ist die Frucht mit kurz abgesetzten Carmoisinstreifen freundlich geziert, und dazwischen eben so punktirt. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, meist nur in der Grundfarbe sichtbar. Fleisch weiß, fein, mürbe, von angenehmem, wein-

artigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, etwas platt; Kelchröhre kurz. Verdient häufige Anpflanzung.

Platter Baseler Streifling.

Sehr kenntliche und an sich für den Haushalt brauchbare Sorte, an der ich aber, bei viermaligem Tragen auf 2 Probebäumen, constant den Fehler bemerke, daß die Früchte zu früh abfallen, sobald sie sich stärker färben.

Rother, 3 Jahre dauernder Streifling †† W. L.

Schätzbar durch seine lange Haltbarkeit, die in dazu geeigneten Kellern sich durch mehrere Jahre erstrecken soll. Fault, da das Fleisch bis zur Zeitigung hart ist, fast gar nicht. Geschmack zuckerartig, mit feiner Säure gewürzt. Verdient recht häufige Anpflanzung. Verglichen Braunsilienapfel.

Thiels edler Streifling *††, fast ** W.

Trug zwar erst ein Mal, zeigte sich aber so haltbar als gut, und nach der Charakteristik bei Diel, Nr. 614, ächt. Fleisch reinettenartig; schwach weinartiger, etwas zimmtartiger Zuckergeschmack.

Wormser bunter Streifling.

Trug 4 Mal, in Sulingen und hier, und brachte stets etwas unvollkommene Früchte, die, 4. — 6. October gebrochen, noch zu stark welkten. Vorerst rathe ich vom Anbaue ab, zumal gar manche andere Frucht ihn völlig ersetzt.

Rother Herbst-Strichapfel ** Aug. Sept.

Als Passe pomme rouge bei uns ziemlich bekannt und geschätzt. Verglichen Rother Sommercalville, mit welchem ich ihn durchaus identisch fand.

Von Hrn. Justizrath Burchardt erhielt ich den Rothen Sommer-Strichapfel, dessen 3 Mal gelieferte Früchte mit Obigem

zugleich reiften, (auf demselben Baume,) und davon nicht verschieden waren. Auch Hr. Justizrath Burchardt bemerkte diese Identität und kann es wohl sein, daß der Rothe Sommer-Strichapfel sein Dasein nur dem Umstande verdankt, daß die Reifzeit des Obigen nach den Jahren sehr verschieden eintritt. Auch Hr. Canzleiinspector Fromme in Meiningen fand den Rothen Sommer-Strichapfel mit dem Rothen Sommercalville identisch.

Weisser Herbst-Strichapfel **† Sept. Oct. einige Wochen.

Sehr schöne, dem Braunschweiger Milchapfel ziemlich ähnliche, sehr gute Frucht, von feinem, lockeren, saftvollen Fleische und rosenartigem, süßen Weingeschmacke. Fleisch und Geschmack haben einige Aehnlichkeit mit dem Grafensteiner, und muß der Apfel auch guten Apfelbrei geben. Verdient häufigen Anbau.

Gestreifter Herbst-Süssapfel *†† H. L.

Lachend schöne Frucht, die in warmen Jahren schon Ende September zeitigte, sich gut 4 Wochen hielt, (wahrscheinlich dauert er bei uns 6 Wochen; die Frucht schmeckte mir immer zu früh gut,) mürbes, saftreiches Fleisch und fein zimmtartigen, wirklich süßen Geschmack hat. Verdient allgemeine Anpflanzung und taugt auch für Haushaltszwecke sehr. Der Baum ist bisher in meinem Garten in der Stadt frei von Krebs.

Grosser Süssfranke †† W.

Gleichfalls ein schätzbarer Süßapfel. Die Sorte erhielt ich von Hrn. Professor Lange in Altenburg und zeigte sich ächt. Die Früchte blieben bei dreimaligem Tragen nur von halber Größe, doch wird dies am Probebaume gelegen haben, auf dem der Zweig schlecht wächst. Ein anderer Probezweig muß entscheiden.

Superintendentenapfel **†† W.

Trug bisher nur in Sulingen mehrmals, und zeigte sich auch in dortigem Boden von gewürzreichem, etwas quittenähnlichen, zuckerartigen Geschmacke, der sich in trockenem Boden noch verbessern wird. Diel setzt die Frucht zwar unter die Plattäpfel, (wohin sie kaum gehört, da ich mehrfältig hochaussehende Früchte, ja Früchte hatte, die höher, als breit waren,) schätzt sie aber den vorzüglich guten Reinetten gleich, (siehe Vorrede zu Heft 21,) und rühmt ihre Fruchtbarkeit, die ich bestätigt fand, wenn auch der Probezweig erst später als andere trug. Verträgt frühes Brechen. Der Baum aber kann das Stutzen der Zweige nicht gut ertragen, wie wohl noch mehrere Aepfel, die ihre Tragaugen gern an den Enden der Sommertriebe ansetzen.

Feierabends Tafelapfel **† Ende September, einige Wochen.

(Reis von Frauendorf und weiter von Schmidtberger.) Sehr delikate saftreiche Tafelfrucht von zartem Fleische. Ist in Geschmack und Haltbarkeit dem Cludius frühen Spitzapfel höchst ähnlich, und schien mir noch delikater. Bisher trug er nicht so viel, was nur zufällig sein wird, da der Probezweig schlecht gewachsen ist, der sonst recht vollkommene Früchte lieferte. Einer von Beiden müßte eigentlich nur bleiben.

Rother Tafftapfel †† W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel, der diesen Apfel aufführt. Nach Früchten von 1850 war er mit dem Purpurrothen Wintercousinot und der Engl. Büschelreinette wohl identisch.

Schwarzrother Tafftapfel *†† W.

Kenntliche, sehr brauchbare, gern tragende Frucht, von gewürzreichem, süßen Weingeschmacke. Das Reis erhielt ich von Diettrich und zeigte sich ächt. Fault nicht leicht.

Weisser Herbst-Tafftapfel (*†) Aug. Sept. einige Wochen.

Trug zwar erst einmal 1849 und voll, (es gedieh erst hier von ihm ein Probezweig,) zeigte sich aber ächt. Die Frucht blieb, obwohl das Jahr um die Reifzeit des Apfels und auch früher warm war, von zu scharfer Säure, so daß er nur für Diejenigen taugt, die diesen Geschmack lieben. Für die Küche würde er wenig brauchbar sein.

Königlicher Täubling ** fast †

Meine schon abgegebene Erklärung, daß ich diese Frucht mit dem Rothen Winter-Taubenapfel identisch halte, bestätigte sich 1849 und 1850 abermals. Der Apfel war bei mir weder merklich kleiner, als der Rothe Winter-Taubenapfel, noch fand ich etwas von einem dem Borsdorfer ähnlichen Geschmacke, sondern vielmehr den gezuckert weinartigen, flüchtig calmusartigen Geschmack des Rothen Winter-Taubenapfels. Wohl habe auch ich einmal an einer Wand einen **Pijeon rouge** gefunden, dessen Früchte mehr reinettenartiges Fleisch hatten, und merklich anders schmeckten, wahrscheinlich durch Einfluß des Grundstammes, und Aehnliches mag auch Diel veranlaßt haben, aus seinem **Pijeonnet royal**, womit eine Baumschule etwa nur ihren **Pijeon** empfehlen wollte, eine eigene Sorte zu machen. Auch der Rothe Winter-Taubenapfel wird bei uns eben so oft „Pijeonnette" als Pijeon genannt.

Credes blutrother Wintertäubling *†† W. L.

Früh und außerordentlich, (auch auf Johannisstamm,) tragbare, lange haltbare, schwer faulende Frucht von feinem Fleische und recht angenehmem, fein rosenartigen süßen Weingeschmacke. Verdient wegen Brauchbarkeit und recht reicher Tragbarkeit die häufigste Anpflanzung. Der Baum bleibt in meinem zu Krebs inclinirenden Boden gesund.

Weisser gerippter Herbsttäubling *†† W.
Mayers weisser Winter-Taubenapfel *†† W.

Diese beiden Sorten, welche ich von Diel selbst habe, sind identisch, und war der erstere, der oft trug, und auch auf Johannisstamm gern Früchte ansetzt, nie ein Herbstapfel, wenn auch beide schon ziemlich früh brauchbar sind.

Diel sagt bei Beschreibung der erstgedachten Frucht, er würde sie für die 2te halten, wenn Mayer bei seinem Pijeon blanc, den er freilich mit etwas Röthe abbilde, nicht im Texte bestimmt sagte, daß er Röthe nie annehme, — giebt doch aber bei Beschreibung der 2ten Frucht selbst etwas Röthe an. In meinem jetzigen Garten trägt eine Pyramide des ersteren fast jährlich und zeigten die Früchte selten etwas Röthe, die also nur von Jahr und Boden abhängt.

Der Apfel trägt gern, hält sich lange, fault gar nicht leicht und verdient häufigen Anbau. Wenn aber Diel den Mayers weißen Winter-Taubenapfel dem Rothen Winter-Taubenapfel vorzieht, so ist dies hinsichtlich der Brauchbarkeit für den Haushalt wahr, hinsichtlich des frischen Genusses werden Wenige einstimmen. Geschmack der obigen Frucht, für welche der 2te Name bleiben muß, weinartig gezuckert. Der Baum leidet in meinem Garten in der Stadt nicht oder sehr wenig an Krebs.

Weisser Wintertäubling **† H. — W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Magister Schröder in Hamburg als Weißen Sommer-Taubenapfel, und glaube, daß ich durch eine Verwechslung den Weißen Wintertäubling erhalten habe. Diel führt diesen zwar im Systeme, aber nicht im Cataloge auf, weshalb ich die Frucht von ihm selbst nicht bezog. Die Frucht paßt auf Obigen recht gut, steht an Güte und Geschmack dem Rothen Winter-Taubenapfel gleich, und ist Fleisch und Geschmack wohl noch etwas feiner. Ich glaube, daß er als Pijeon blanc öfter bei uns vorkommt. Die zur Controle anderweit bezogenen Reiser trugen noch nicht.

Nikitaer weisser Sommer-Taubenapfel (fast *††) Ende Aug. 4 Wochen.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß in Nikita, von dem ich das Reis erhielt. Ist eine gute Sommerfrucht, die voll trägt. Zeitigt mit der gelben Sommer-Gulderlingsreinette daher. Form neigt zur Kugelform, häufig auch hochaussehend, nach dem Kelche etwas zugespitzt; stark 2 Zoll breit und so hoch; Bauch fast in der Mitte; um den Stiel gerundet und abgestumpft; auch am Kelche etwas abgestumpft. Kelch geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, die mit Falten und Beulen ziemlich reich besetzt ist, die auch über die Frucht oft etwas kantig sich hinziehen, einzeln sich breit vordrängend, und die Rundung verschieben. Stiel holzig, der Stielhöhle gleichstehend oder nur wenig höher, in recht tiefer, oft auch weiter, gewöhnlich glatter Höhle. Schale fein, schon am Baume ein schönes, wachsartiges Gelbweiß. Röthe fehlt in der Regel; einzelne zeigen nach den Jahren eine gelbröthliche etwas rosenfarbige Backe. Punkte fein, zerstreut. Rostanflüge wenig. Fleisch matt gelblich weiß, fein, zart, von mildem, vor voller Reife aber zu scharfen Weingeschmacke. Kernhaus lang und groß, oft etwas offen, Kerne vollkommen.

Der Baum wächst rasch und gut. Die Frucht ist wohl besser, als der Weiße Herbst-Tafftapfel, aber nicht so gut als der Weiße Sommer-Taubenapfel, dem sie auch allzu ähnlich ist, und der edler schmeckt, auch wohl noch voller trägt.

Oberdiecks Winter-Taubenapfel **† W.

Eine delikate, auf einem adelichen Gute hier in der Nähe aufgefundene Frucht, welcher Hr. Dr. Liegel obigen Namen beilegte. Hat ähnlichen, doch fast noch angenehmeren, gewürzteren Geschmack, als der Rothe Winter-Taubenapfel und fault nicht leicht. Der Baum trägt voll, die Frucht muß nicht allzu früh ab.

Form ziemlich konisch, 2¼ — 2¾ Zoll breit, 2½ hoch. Bauch merklich, oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas rasch wölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in oft flacher, ziemlich weiter Senkung mit feinen Falten. Mehrere, oft ziemlich feinkantige Erhabenheiten laufen über die Frucht. Stiel dünn, holzig, ragt meist nicht über die Stielwölbung hinaus. Stielhöhle weit und tief, meist mit strahligem Roste. Schale fein, vom Baume weißlich grün, im Liegen hellgelb, mit grünlichen Stellen. Von Röthe nur schwache Spuren. Punkte häufig, meist stark; feine Rostanflüge finden sich an den meisten Früchten. Fleisch schneeweiß, sehr fein, zart, von obgedachtem Geschmacke. Kernhaus etwas offen oder geschlossen, Kerne braun und vollkommen.

Rosenfarbiger Taubenapfel.

Nach freilich nur zweimaligen einzelnen Früchten möchte ich glauben, daß diese Sorte, die ich von Diettrich erhielt, vom Rothen Winter-Taubenapfel nicht verschieden sei. Sie kann nur verwirren, und ist völlig überflüssig.

Rother Herbst-Taubenapfel **† H.

Lachend schöne, roth gestreifte, gern tragende Herbstfrucht, die Diel besonders auch zum Dämpfen empfiehlt. Fleisch locker, voll Saft, von gezuckertem, violenartigen Geschmacke, der dem des Gestreiften Sommer-Zimmtapfels ziemlich ähnlich ist, und dem auch die Frucht mehr gleicht, als den von Diel allegirten Früchten. 1849 zeitigte er hier schon am 17ten September. Ein Zwerg auf Johannisstamm, der 10 Jahre steht, blühte bisher noch nie, bleibt aber in zu Krebs inclinirendem Boden gesund.

Rother Winter-Taubenapfel ** und fast † W.

Als Pijeon rouge bei uns bekannt genug und selten in einem Garten fehlend. Wo der Boden zu sandig und schlecht, oder zu feucht ist, pflanze man ihn aber nicht; er verlangt

guten warmen Boden, sonst sind die Früchte von wenig vorzüglichem, und wo sie klein bleiben, schlechtem Geschmacke. Wer gute Tafeläpfel von ihm haben will, versäume auch nicht, wenn der Baum zu voll angesetzt hat, die überflüssigen Früchte, (nicht selten ⅔ der sitzen gebliebenen,) bald nach Johannis auszubrechen. Wer diese Mühe, (die man z. B. in der Normandie auf alle besseren Obstsorten verwendet,) scheut oder geizt, bekommt Früchte, die kaum zu Viehfutter brauchbar sind. Man sollte auch bei uns diese Mühe auf das Tafelobst mehr verwenden. Für die Küche ist der Rothe Winter-Taubenapfel wenig werth; dem Apfelbrei giebt er schlechten Geschmack; am besten noch zu Compot mit Wein. Verglichen Königlicher Täubling, den ich mit ihm identisch halte. Es haben mehrere Pomologen, Christ, Sickler, Hempel ꝛc. behauptet, daß vor andern Aepfeln der **Pijeon rouge** gern in Gestalt und Farbe oft auf demselben Grundstamme abweiche, namentlich aber auch gern nach dem Grundstamme etwas abändere, und machte ich selbst diese Bemerkung auch.

Weisser Sommer-Taubenapfel *†† Ende Aug. 5 W.

Sehr schöne, angenehme, und im Haushalte, (auch zum Dämpfen mit der Schale,) brauchbare Frucht, deren Baum bald und sehr reichlich trägt. Geschmack gezuckert, etwas weinig, erfrischend. Gehört zu den sehr guten, späten Sommeräpfeln.

Thüringer Gartenverein (††) W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker. Die Frucht ist dem Namen nach ein Thüringer Sämling und hat die Güte und den Geschmack des Winter-Citronenapfels. Der Baum wächst stark. Indeß scheint die Sorte vor dem Winter-Citronenapfel, den Stettinern und ähnlichen bekannten keine Vorzüge zu haben. Die Frucht ist kugelig, 2¼ Zoll breit, etwas niedriger, Bauch fast in der Mitte; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, und etwas abgestumpft, wobei meistens die Kelchfläche schief steht. Kelch geschlossen, in meist flacher

Senkung. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, einzeln sich vordrängend. Stiel holzig, bald kurz, bald ¾ Zoll lang, in flacher Höhle, die meistens mit ziemlich rauhem Roste belegt, oft auch glatt ist. Schale fein, gelblich grün, später hellgelb, geschmeidig; die Sonnenseite gelbröthlich überlaufen, worin man etwas Streifen bemerkt, und welche Färbung bei stark besonnten hellblutfarbig werden kann. Punkte zahlreich, fein, auch schwärzliche, eingesenkte Flecke nicht selten. Fleisch weiß, fein, abknackend, von fein weinigem, etwas fein calmusartigen gezuckerten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kelchröhre kurz.

Nikitaer Tscheleby.

Erzogen von Hrn. v. Hartwiß, von dem ich ihn erhielt. Trug erst 1851 auf Probebaum und Johannisstamm, scheint haltbar, ist aber zu klein, um Werth zu haben; 1¼ Zoll breit, 2 hoch. An Form dem Weißen Italiänischen Rosmarinapfel ziemlich ähnlich, in Färbung dagegen dem Gestreiften Sommer-Zimmtapfel.

Tulpenapfel Ende Aug.

An sich schöne, tragbare und auch sehr gute Sommerfrucht, die **† zu bezeichnen wäre und bei ihrem feinen, saftreichen Fleische und angenehmen, himbeerartigen, oder etwas flüchtig calmusartigen Geschmacke häufige Verbreitung verdiente, wenn der Baum bei uns besser wüchse, den ich in der Baumschule bisher nicht aufbringen kann, was dem Besitzer einer großen Baumschule in ganzen Reihen eben so geht, der das Reis von mir erhielt, wie auch Liegel in den Frauendorfer Blättern 1846 den kranken Wuchs des Baumes tadelt. Auch andere Pomologen melden mir, daß er bei uns sein Clima nicht zu haben scheine. Es wundert mich dies um so mehr, da der von mir auf den Baum eines mir unbekannten Streiflings mit weinigem Zuckergeschmacke veredelte Probezweig gesund ist, groß wurde und gern trägt. Ist er vielleicht nur sehr empfindlich auf den Grundstamm? — Bei Christ heißt er Gestreifter Rosenapfel.

Lehmanns Ungarapfel †† W. L.

Sehr achtbare, schwer faulende Haushaltsfrucht, die Anbau verdient.

Veilchenapfel.

Siehe Rother Sommercalville, mit dem er identisch ist.

Fairs Vortrefflicher **

Delikate Tafelfrucht. Ist im Geschmacke dem Dr. Breedons Pepping höchst ähnlich, aber größer; wird aber auch wohl eben so leicht stippig, was überhaupt bei allen Aepfeln mit saftreicherem Fleische und stärkerem Weingeschmacke leicht einzutreten scheint. Man erziehe ihn auf Johannisstamm und bewahre ihn kühl, oder setze ihn mit 2 andern nicht lange haltbaren, nach einander folgenden Aepfeln auf denselben Hochstamm.

Wachsapfel fast **† W.

Verdient häufigen Anbau. Kommt bei uns als Weißer Taffentapfel recht häufig vor, und wird geschätzt wegen seiner großen Tragbarkeit, des schönen Ansehens der sanft geröthеten, wachsartig weißen Frucht und des fein weinsäuerlichen, flüchtig calmusartigen Geschmacks. Ob der gleich nach dem Obigen von Diel beschriebene Weiße Winter-Taffentapfel von ihm verschieden sei, zweifle ich sehr. Die Unterschiede sind sicher unwesentlich. Man sieht den Weißen Taffentapfel bei uns, je nach Güte des Bodens und mehrerer oder geringerer Vollkommenheit der Frucht, bald mehr grünlich gelb vom Baume und ohne Roth, auch mit fast nur weinsäuerlichem Geschmacke, bald so, wie Diel seinen Wachsapfel beschreibt, der hier, wo er nicht vollkommen wurde, und in feuchtem Boden wuchs, ebensowohl die gedachten Mängel hatte. Siehe auch Röstels gelber Weinling.

Wilkenburger Währapfel fast ** und †† W.

Stammt aus dem Pfarrgarten in meinem Geburtsorte; sonst sah ich ihn nie. Ist schätzbar durch große Tragbarkeit und Haltbarkeit der gar nicht leicht faulenden Frucht bis nach Ostern. Zur Zeit der Reife ist er wohl zu den besten Tafeläpfeln zu rechnen. Meine Mutter packte die gut gewachsenen Früchte in Papier in Tönnchen, die frostfrei hingesetzt wurden, und verkaufte sie um Pfingsten theuer. Muß wohl zu den Kronenäpfeln gerechnet werden. Verträgt ziemlich frühes Brechen. — Form veränderlich; meistens etwas oder stark hochaussehend, nach dem Kelche stark zugespitzt; 2¼ — 3 Zoll breit und fast so hoch; andere ¼ Zoll niedriger. Bauch bei den hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin, und plattrunde Wölbung um den Stiel; nach dem Kelche oft stark und konisch abnehmend, mit nicht selten nur kleiner Kelchfläche, die gern schief steht. Kelch halb oder ganz offen, in tiefer, meistens enger Senkung, aus der mehrere, oft ziemlich kantartige, doch meist unregelmäßig vortretende Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Gestalt meist verschieben. — Stiel holzig, kurz, oft der Stielwölbung nicht gleich stehend, in meist weiter, oft recht tiefer, bald glatter, bald stark mit Rost ausgelegter Höhle, der sich strahlig etwas verbreitet. Schale fein, am Baume mit etwas Duft belegt, matt gelblich grün, später fast hohes Gelb. Besonnte haben fast rund herum viele kurz abgesetzte Karmoisinstreifen, und sind dazwischen punktirt oder leicht getuscht, so daß die rechte Sonnenseite fast verwaschen erscheint; die Röthe wird erst gegen die Reife freundlich. Punkte fein, fallen nicht in's Auge, häufig mit weißen Tupfen unter der Haut, in der Röthe grau. Rostanflüge nicht häufig, aber öfter schwärzliche eingesenkte Flecke. Fleisch gelblich weiß, fein, in der rechten Reife mürbe, von gewürzreichem, fein weinartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus meist ziemlich offen, unregelmäßig, Kerne vollkommen, Kelchröhre meist kurz. Der Baum wächst rasch, gedeiht auch in meinem schlechteren Boden, wird aber nur

mittelgroß und ist leicht kenntlich an den früh sich stark hängenden feinen Zweigen.

Gubener Warraschke †† W.

Recht gute, tragbare Haushaltsfrucht, von süß weinsäuerlichem, etwas rosenartigen Geschmacke und langer Haltbarkeit. Im Ganzen dürfte sie entbehrlich sein; doch waren meine Früchte in Sulingen anscheinend nicht recht vollkommen.

Weilburger †† W.

Wird wie Borsdorfer gebraucht und trägt, wie es hier den Anschein hat, auch in leichtem Boden voll. Der Baum verträgt nicht das Beschneiden und Stutzen der Zweige, was dem Superintendentenapfel und einigen andern eben so geht. Die Frucht blieb hier etwas klein, und Geschmack etwas geringer, als bei Borsdorfer.

Lahnischer kleiner Weinapfel †† W.

Verdient den Namen des Kleinen nicht, zumal die Früchte auch hier, wie Diel angiebt, 3 bis 3¼ Zoll breit waren. Eine recht gute Frucht für den Haushalt, die namentlich auch zur Weinbereitung empfohlen wird. Geschmack fein weinsäuerlich, zuckerartig.

Französischer Weinling.

Gleichfalls viel zur Weinbereitung benützt. Trug erst 2 Mal hier, welkte aber beide Male, selbst spät gebrochen, zu merklich. Es können ihn auch viele andere ersetzen.

Röstels gelber Weinling.

Diese Frucht halte ich mit dem Wachsapfel identisch. Mindestens ist sie bei diesem völlig entbehrlich. Der Wachsapfel giebt ohne Zweifel eben so guten Wein.

Wilhelm Gay †† W.

Gute, sehr haltbare Haushaltsfrucht, die nicht leicht fault, doch dem Winterpostoph etwas ähnlich, und eben nicht tragbarer, noch besser ist. Süß weinsäuerlicher, etwas zimmtartiger Geschmack.

Credes grosser Wilhelmsapfel †† W. L.

Schätzbarer Schlotterapfel für den Haushalt. Gewürzhafter, süß weinsäuerlicher Geschmack. Der Baum wächst schon in der Baumschule sehr rasch.

Zehendheber †† W. L.

Häufig am Rheine gebaut und gehört auch unter die besten Haushaltsfrüchte. Zeitigt schon im Dec. und hält sich bis zum Frühjahre, fault nicht leicht. Fleisch fein, saftreich, mürbe, von angenehm weinsäuerlichem, etwas gewürzten Geschmacke. Sollte vielleicht noch ein Sternchen haben.

Gestreifter Sommer-Zimmtapfel **† Anf. Sept. 4 — 6 Wochen.

Für die Tafel einer der delikatesten Sommeräpfel, aber auch für den Haushalt gut, und sollte bei seiner frühen und reichen Tragbarkeit, (auch auf Johannisstamm,) wohl 2 Kreuze haben, da man etwaigen Ueberfluß sehr gut zum Trocknen benützen kann. Geschmack zimmtartig, fein weinig gezuckert. Die Frucht ist hier auch in schlechterem Boden gut, und leidet der Baum an Krebs in meinem Garten in der Stadt nicht.

Polnischer Zuckerapfel †† H. W.

Sehr reichlich tragende Frucht. Im Sulinger Boden war sie fade und wurde leicht stippig; im hiesigen trockenen Boden hatte sie ihren reinen Zuckergeschmack, und ist für trockenen Boden wegen Fruchtfülle zu empfehlen.

Sulinger Zwiebelapfel *†† W.

Diese schätzbare Frucht, die ich sonst nie sah, fand ich im Pfarrgarten zu Sulingen, wo davon 2 nicht große, aber fast jährlich reichlich tragende Bäume stehen. Hat in Form und Fleisch Aehnlichkeit mit dem Zwiebelborsdorfer, aber nimmt vom Bauche nach den beiden Enden weniger zwiebelartig ab, sondern hat dickeren Bauch, mehr den Plattäpfeln gleichend, und ist sein Fleisch besser, fast ganz reinettartig und mehr gezuckert. Die Frucht fault nicht leicht und hält sich bis gegen Ostern.

Nachtrag zu Seite 209.

Siegende Reinette fast ** u. †† W.

Eine schätzbare Goldreinette, die ich von Hrn. Amtmann Schilgen, einem forschenden Pomologen, unter obigem Namen aus Iburg erhielt. Zur Rechtfertigung des Namens weiß ich nichts zu sagen; da aber Diels Triumphreinette als eigene Sorte eingeht, möchte Obige deren Stelle einnehmen.

Der Baum ist gesund und recht tragbar, die Frucht fault gar nicht leicht und verträgt frühes Pflücken, hat ziemlich gleichen Werth als die Engl. Winter-Goldparmäne. Frucht hochaussehend, 3 Zoll breit, 2¼ hoch, fast konisch, stark abgestumpft. Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin, um den etwas plattrund gewölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend. Kelch halbgeschlossen, in ziemlich tiefer und weiter, fast ebener Senkung. Flache Erhabenheiten laufen oft bis zur Stielhöhle, entstellen aber meist die schöne Form nicht. Stiel holzig, dünn, steht oft der Stielwölbung nicht gleich, und sitzt in weiter, tiefer, etwas rostiger Höhle. Schale fein, im Liegen nur etwas geschmeidig, gelblich grün, im Liegen schön gelb. Die Sonnenseite ist mit häufigen, oft etwas matten, kurz abgesetzten oder

längeren Karmoisinstreifen gezeichnet, und dazwischen noch fein punktirt, welche Zeichnung sich schwächer über die Schattenseite zieht. Punkte zahlreich; Geruch merklich. Fleisch gelblich, fein, mürbe, mittelmäßig saftreich, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne kurz, ziemlich dick. Die Kelchröhre geht etwas herab.

II.

Birnen.

Wie zahlreiche Liebhaber die Birne zählt, geht wohl am meisten daraus hervor, daß schon Quintinye vorzüglich nur gute Birnen zu sammeln suchte, mit 23 Sorten Aepfeln sich begnügend, unter denen nicht einmal der Weiße Wintercalville war, und daß die neueren Bestrebungen, durch Kernsaaten edles Obst zu gewinnen, sich fast überall ganz vorzugsweise darauf hinrichteten, neue delikate Tafelbirnen in's Leben zu rufen. In der That gewährt auch eine schmelzende, gewürzreiche Birne einen erquickenden Genuß. Vorzüglich eifrig wurden und werden noch immer die Aussaaten von Kernen edler Birnen in Belgien getrieben. Einem Grafen Coloma, Bürgermeister Hardenpont, neuerdings dem Major Esperin und vielen andern Personen daselbst, vorzüglich aber dem Hrn. Apotheker, Professor van Mons zu Löwen, der seit 1790 viele Tausende junger Birnstämme, häufig auch von durch künstliche Befruchtung gewonnenen Kernen unveredelt heranzog, verdanken wir einen großen Theil unserer schätzbarsten Birnen. Der Ansicht des Hrn. van Mons, daß solche „Erneuerungen" unserer Obstsorten nöthig seien, weil die alten Obstsorten sich völlig überlebt hätten, und

dadurch zu Krebs, Wurmfraß, Unfruchtbarkeit &c. hinneigten, und daß man durch Kernzuchten, die durch mehrere Generationen fortgesetzt würden, (so daß man vorzüglich von den in erster oder zweiter Generation &c. gewonnenen guten Früchten wieder Kerne säe,) endlich dahin gelangen könne, durch die Kernsaaten nur ganz vorzügliches Obst, und gar kein schlechtes, oder nur mittelmäßiges, mehr zu erlangen, ist schon oben gedacht worden. Recht zu bedauern ist es, daß diese durch die Erfahrung nicht bestätigte Theorie ihn zu gleichgültig gegen fest bestimmte Sortenkenntniß machte, und dadurch gar manche Verwirrungen in der Nomenclatur entstanden sind. — Die Belgischen Birnen übertreffen die älteren, aus Frankreich zu uns gekommenen, meistens an Feinheit des steinfreien, oft nicht einmal körnigen, ganz schmelzenden Fleisches; dagegen erreichen sie kaum das eigenthümliche köstliche Gewürz, welches z. B. einer St. Germain, Grauen Herbst-Butterbirne, Rothen Herbst-Butterbirne &c. eigen ist, und möchte ich zu der Ansicht mich hinneigen, daß mit der Erzeugung einer Frucht mehr nach Norden auch die köstlicheren süßen Gewürze abnehmen; wenigstens habe ich bemerkt, daß bei den neueren in Belgien und noch mehr in Bayern gewonnenen Pfirschensorten fast stets ein weinartiger oder weinsäuerlicher Geschmack angegeben wird, der bei uns, — wie auch bei der schon älteren Großen Mignonne, — gewöhnlich zu säuerlich bleibt, und nicht das delikate Gewürz einer hier sogenannten Doppelten Montage (wohl richtiger Maltheserpfirsche) oder gut reif gewordenen Rothen Admirabel erhält. Auch darin scheinen die Belgischen, überhaupt die neueren Birnsorten von den älteren theils sich zu unterscheiden, daß sie in ihrem rechten Pflück- und Reifpunkte weit stärker nach den Jahren differiren, und leichter zu spät gebrochen werden, wenngleich manche unter ihnen auf den Pflückepunkt weit weniger eigen sind. Eine Weiße Herbst-Butterbirne ist selten auch nur einige Tage vor Michaelis zu brechen, wird aber auch gern früher moll, als schmelzend, wenn sie nur wenige Tage zu spät gebrochen ward, und die wenngleich bald nach dem Brechen mürbenden Birnen:

Wildling von Motte und Graue Herbstbutter-Birne müssen noch geraume Zeit nach Michaelis am Baume sitzen, um nicht zu welken und recht schmelzend zu werden. Je mehr köstliche Tafelbirnen, ja selbst Haushaltsfrüchte, die für jeden Zweck genügen, aber jetzt schon da sind, um so mehr sollte man mit den stets fortgesetzten Kernzuchten, durch die Jeder gewinnen oder sich berühmt machen will, endlich einhalten, und verspricht Bereicherungen der Pomologie für unsern Norden hauptsächlich nur noch das Bestreben, aus Kernen spät reifender Varietäten noch später reifende gute Tafelbirnen zu erhalten, als wir unter den jetzt vorhandenen besitzen, indem wenigstens nach der, gewöhnlich im Februar oder März, oft auch schon im Januar zeitigenden Winter-Dechantsbirne, die noch dazu zwergförmig oder an der Wand erzogen werden muß, mir noch keine auch hier recht schmelzende Tafelbirne bekannt geworden ist, während das südliche Deutschland deren schon mehrere hat.

Die Birne verlangt zu ihrem Gedeihen im Allgemeinen guten, warmen, tiefgehenden, nicht nassen Boden, und kommen viele Birnsorten auch noch in solchem Boden fort, der für den Apfelbaum zu sandig und trocken ist. Doch giebt es nicht nur manche Varietäten, die ihre wahre Güte nur in schwerem Boden erlangen, (z. B. Sparbirn, hier gewöhnlich **Cuisse Madame** genannt,) sondern es sind auch bereits gar manche andere bekannt, die zum rechten Gedeihen des Baumes und der Frucht leichten, etwas feuchten Boden verlangen, (z. B. St. Germain, Engl. Sommer-Butterbirne, Sommer-Apothekerbirne,) und daß überhaupt zur Güte der Birnfrucht auch ein hinreichendes Maaß von Feuchtigkeit im Boden erforderlich sei, haben mir genugsam ein paar der letzten, außerordentlich trockenen, namentlich vor Johannis und noch bis zum August trockenen Sommer bewiesen, wo bei allem Regen im Herbste der Boden tiefer doch noch mehr trocken als feucht blieb. Die Birnen waren in diesen Jahren kleiner, weniger schmelzend, theils steiniger und zum Welken geneigter, als sonst, und auch in Sulingen erhielt ich von einer Pyramidenreihe in mehr feuchtem als

trockenem, an Moorwiesen schon hinangrenzenden Boden, in dem Sellerie und Gurken üppig wuchsen, delikate Birnen, (theils größer und saftiger als hier,) obwohl die meisten dieser Bäume auf Wildling veredelt waren.

Dem Krebse ist der Birnbaum selten unterworfen, wenngleich das Grindigwerden und zuletzt stellenweise Absterben der Rinde an den jungen Zweigen, dem manche Birnsorten in schlechterem, trockenen oder zu nassen Boden unterworfen sind, eine ähnliche Krankheit ist. Dagegen tritt bei ihm öfter, und namentlich bei Birnzwergen, das Uebel ein, daß im Sommer gegen, oder bald nach Johannis die Spitzen der Sommerzweige, oft ziemlich tief herab, verdorren, womit, wenn die Krankheit überhand nimmt, zugleich verbunden zu sein pflegt, daß Blüthenknospen sich nicht bilden wollen. Woher diese Krankheit entstehe, und wie sie zu verhüten sei, ist noch durchaus nicht klar. Am meisten muß man sich wohl zu der Ansicht hinneigen, daß auch dieser Krankheit Ursache im Boden liege, in dem etwa die jungen Wurzeln eben so absterben, wie oben die Zweigspitzen. Wenigstens habe ich wahrgenommen, daß Birnen auf Quittenunterlage in meinem jetzigen trockenen Boden ohne Ausnahme daran leiden, daß mehrere Pyramiden daran leiden, die großen Birnbäumen zu nahe stehen, und daß an derselben Stelle, wo ein Birnbaum an diesem Uebel litt, ein zweiter hingesetzter, vorher gesunder, auch bald davon ergriffen wurde. Mehrere derartige Bäume, die ich herausnahm, und nach der Domäne Schäferhof verpflanzte, wuchsen sofort gut, und zeigten bisher die Krankheit nicht wieder. In meinem Garten vor der Stadt findet sie sich nicht, sondern nur im Garten beim Hause, weshalb nicht bloß Trockniß des Bodens Ursache daran sein kann, da der Garten beim Hause besseren und noch etwas feuchteren Boden hat, als die draußen; wie denn auch schon in Bardowick und Sulingen in hinreichend feuchtem Boden einzeln dieselbe Krankheit sich zeigte. In den Gärten vor der Stadt findet sich bei einzelnen Birnbäumen, (z. B. der Römischen Schmalzbirn,) eine andere Krankheit, daß die jüngeren Aeste und ganze Sommer-

zweige immer wieder absterben; doch scheint das darin zu liegen, daß die jüngeren Zweige zu sehr an Grind in der Borke leiden, und dadurch die Borke häufig rund um den Zweig abstirbt, wobei der Baum immer neue Aeste zu treiben sucht, während bei obigem Uebel das Wachsthum fast stillsteht. Da ich mir nicht entsinne, diese Krankheit in freien Lagen öfter gefunden zu haben, sondern meistens zwischen Gebäuden, so neigte ich mich schon einmal zu der Ansicht hin, ob die Ursache etwa darin liege, daß die zarten Spitzen der Sommertriebe zu rasch von den über ein Gebäude oder einen Baum herüberkommenden Sonnenstrahlen getroffen würden; doch trifft dies auch wieder nicht immer mit der Lage des kranken Baumes zu, und kenne ich eingeschlossene Gärten genug, wo die Krankheit sich nicht findet. Zuweilen mildert sich das Uebel, wenn man, sobald es wieder anfängt, sich zu zeigen, die Sommerzweige bis auf schon reifer gewordenes Holz verstutzt. Nimmt die Krankheit aber zu sehr überhand, so bleibt meistens nichts übrig, als an die Stelle einen Baum von einer andern Obstart zu setzen. Meistens beschränkt sich das Verdorren der Spitzen auf die höchsten Zweige des Baumes, was etwa mit der am tiefsten gehenden Wurzel correspondiren könnte.

Damit der Birnbaum voll trage, ist im Allgemeinen im Mai, und so lange, bis die jungen Früchte ihre Kerne mehr ausgebildet haben, feuchte und kühle Witterung erforderlich, und treten in dieser Zeit heiße Tage ein, so verlieren nicht wenige Sorten den größten Theil ihrer noch so zahlreich angesetzten Früchte, (z. B. Gute Graue.) Es ist dieses Uebels schon in den Vorbemerkungen zu den Aepfeln gedacht. Begießen des Baumes hilft, wenn der Boden trocken ist, dagegen etwas, doch gewöhnlich nicht hinreichend. Mehr hilft es, wenn man einen Baum gegen die Sonne schützen kann, was indeß selten sich gehörig thun läßt, als nur an Mauern. Wohl aber sind aus dieser Ursache Birnspaliere an Wänden mit westlicher Exposition meistens vorzüglich fruchtbar, da sie hier von der Sonne spät getroffen werden und möglichst bald die Feuchtigkeit der

Nacht wieder folgt. — Manche Birnsorten giebt es aber auch, (z. B. Graue Herbst-Butterbirne, Normännische rothe Herbst-Butterbirne, Napoleons Butterbirne,) die gerade dann am besten Früchte ansetzen, wenn gleich nach der Blüthe warme und trockene Witterung eintritt, und daß auch an einem allgemeinen Mißrathen der Birnerndte zu geringe Wärme Schuld sein kann, zeigte sich auffallend im Jahre 1846, wo einzelne Birnbäume schon am 1sten April, fast alle aber bis zum 15ten April blühten, anfangs recht reichlich ansetzten, dann aber, weil mehrere Wochen hindurch kalte, rauhe Witterung, wenngleich ohne den geringsten Nachtfrost, eintrat, allermeistens die sämmtlichen jungen Früchte abwarfen. Aus derselben Ursache trägt wohl hier bisher eine äußerst kräftig und gesund wachsende Birnsorte nicht, die ich als Astracan'sche Winter-Pomeranzenbirn von Hrn. Justizrath Burchardt erhielt. Sie ist in der Blüthe immer die allererste, hat aber bei sechsmaligem Blühen des großen Probezweiges bisher nie eine Frucht angesetzt. In Rußland, wo auf die Winterkälte so rasch und wohl bleibender als hier, die Wärme eintritt, mag das anders sein.

In welchem Verhältnisse man Birnen zu Aepfeln und anderen Obstsorten, und wiederum unter den Birnen Tafel- und Haushaltsfrüchte gegen einander pflanzen soll, läßt sich kaum genauer bestimmen, da dies allzusehr von Umständen abhängt. Im Allgemeinen mag man sagen, daß es zweckmäßig sei, von Kernobst $\frac{1}{3}$ Birnen gegen $\frac{2}{3}$ Aepfel zu pflanzen; in der Nähe von Märkten aber kann es für Alle, die auf Verkauf rechnen, und so selbst für den Landmann, mit merklichem Vortheile verbunden sein, vorzugsweise Tafelbirnen anzupflanzen, namentlich so lange es an solchen noch sehr fehlt, weshalb ich auch manche Tafelbirnen mit L. bezeichnet habe. In Bardowick standen im Garten meines Nachbars zwei große Bäume der Volkmarser Birn, die, so oft sie trugen, gewöhnlich 20 Thaler, (à Hbt. 16 ggr.,) einbrachten. Man würde feine Tafelbirnen gewiß noch lange selbst noch theurer verwerthen können; ein Gärtner nahe bei Bremen verkaufte häufig von

Diels Butterbirne das Stück um 3 Groten. Auch für manche öconomische Zwecke, zur Bereitung von Birnmuß, (das eben so gut, als Zwetschenmuß sich benützen läßt,) Birnhonig, Birnwein, selbst zum Viehfutter könnte es zweckmäßig sein, in größerer Anzahl Birnbäume zu pflanzen, und namentlich für den Landmann wird, wo er von Märkten entfernter wohnt, und so lange er keine Keller hat, die Anzucht hauptsächlich von Birnbäumen, deren Früchte bis zum October inclusive reifen, zweckmäßig sein, da er solche nach und nach zum Trocknen und sonst im Haushalte benützen kann. Auch für Pflanzungen in Feldern und an Landstraßen paßt der Birnbaum wegen seiner hochaufstrebenden Krone vorzugsweise, und es ist zu bedauern, daß er in unseren Gegenden dazu noch nicht mehr benützt wird. An den Landstraßen wird er wohl folgen, wenn die jetzt angepflanzten Apfelbäume den Platz abgenutzt haben und abgängig werden, und wird es alsdann zweckmäßig sein, größere Strecken mit zugleich reifenden Sorten zu bepflanzen. Besser hätte man Birnen und Aepfel schon jetzt mit einander abwechseln lassen, um immer an die Stelle eines sterbenden Apfelbaumes eine Birne, und umgekehrt zu setzen, und die Aepfel demnächst nicht an den Landstraßen zu verlieren.

Wer nur auf eigenen Bedarf rechnet, pflanze nicht zu viele Tafelbirnen, namentlich nicht solche, die zugleich reifen, da auch die besten Tafelbirnen im Sommer nicht viel über 14 Tage, im Herbste selten über 3 — 4 Wochen dauern. Jeder will gewöhnlich gern viele der köstlichen Sorten besitzen, und so werden leicht für das Bedürfniß zu viele derartige Bäume gepflanzt. Da in den meisten Haushaltungen einige Metzen Birnen von einer Sorte für den Tafelbedarf hinreichen werden, und in vielen Gärten auch nicht einmal Platz zu 6—8 guten Tafel-Birnbäumen ist, so wäre es gewiß zweckmäßig, wenn in den Baumschulen gleich hinreichende Quantitäten von Birnstämmen mit 3 — 4 in der Reifzeit nacheinander folgenden, in der Vegetation möglichst ähnlichen Tafelbirnen veredelt würden, die man gewiß gern einige Groschen theurer bezahlte. Wer aber

Birnbäume mit nur einer Sorte veredelt hat, kann ja leicht mehrere in der Reife folgende Birnen selbst aufsetzen, da die Veredlung durch Copulation so höchst leicht ist. Ich will hier beispielsweise nur einige solcher Gruppen, die je auf denselben Stamm kommen könnten, neben einander setzen, welche jeder kundige Baumschulenbesitzer leicht vermehren wird. Salis, Winter-Sylvester, Napoleons Butterbirn oder Hardenponts Leckerbissen; Sinclair, Oberdiecks Butterbirn, **Beurré blanc**; Grüne Hoyerswerder, Comperette, Colomas Winter-Butterbirn; Rothe Bergamotte, Graue Dechantsbirn, Amalia von Brabant oder Köstliche von Charneu; Sparbirn, Holländische Feigenbirn, Walter Scott; Mayrs frühe Butterbirn, Colomas Herbst-Butterbirn, von Humboldts Butterbirn rc. Es läßt sich das auf mannigfaltige Weise erweitern oder modificiren, und hätte man die Anpflanzung solcher Bäume, die ich nur als durchaus praktisch betrachten kann, erst häufiger versucht, so würde man auch bald die Erfahrung machen, wie je 3 Birnsorten unter einander zusammen am wuchshaftesten sind.

Vernachlässigt ist bisher bei uns noch gar sehr der Anbau durch den Winter lange hindauernder, zum Kochen tauglicher Birnen, die man in wirklicher Güte bis Pfingsten haben kann. Ich habe überall gefunden, daß, wer sie hatte, sie gar sehr schätzte, und ist ein Gericht frisch geschmorter Birnen im Winter auch sehr erquickend. Aber aus Unkunde werden derartige Birnbäume noch selten gepflanzt.

Unter den älteren Birnsorten müssen gar viele bei uns zwergstämmig erzogen werden, oder erfordern selbst die warme Wand, wenn die Frucht irgend Güte haben soll, und nicht wenige bleiben auch an einer Wand noch abknackend. Unter den aus Kernsaaten neuerdings gewonnenen Früchten sind dagegen schon recht viele, die auch bei uns hochstämmig völlig schmackhaft und schmelzend werden. Wie indeß bei uns doch die späteren Winter-Tafelbirnen fast sämmtlich zwergstämmig erzogen werden müssen, so ist im Allgemeinen die Anzucht der schätzbarsten Tafelbirnen in Zwergform, (wozu sich namentlich

die Pyramidenform eignet, dennoch für alle diejenigen anzurathen, welche Birnfrüchte in vorzüglicher Größe und Güte des Geschmackes zu erhalten wünschen. Die Zwergform ist auch wegen der bei uns gewöhnlich starken Herbstwinde bei den spät zeitigenden Früchten zweckmäßig. Schon in den Vorbemerkungen zu den Aepfeln ist erwähnt, woher bei uns das Vorurtheil gegen Zwergbäume rührt. Man beziehe seine Zwergbäume aus soliden Baumschulen, die sich Mühe geben, paßliche Unterlagen zu den Birnzwergen zu verwenden, die nachher nicht allzusehr bloßen Holztrieb veranlassen. Außerdem kann gegenwärtig die Gefahr, zu stark treibende Zwerge zu erhalten, auch schon dadurch beseitigt werden, daß es unter den neueren Kernfrüchten viele sehr gemäßigt wachsende, recht früh tragende giebt, ja mehrere darunter selbst auf stark treibende Wildlinge veredelt werden müssen, um nicht zu klein zu bleiben. Zu Unterlagen von Zwergbäumen nahm man bisher gern die Quitte, welche den Wuchs der aufgesetzten Birne mäßigt, und wo hinreichend feuchter Boden ist, sind auch Zwergbäume auf Quitte veredelt sehr anzurathen. Indeß bleibt die Anwendbarkeit von Quittenunterlage nicht nur nach Beschaffenheit des Bodens, (hier mußte ich alle derartigen Bäume wieder wegnehmen, während sie in Sulingen gut thaten,) sondern selbst nach den verschiedenen Baumsorten sehr beschränkt, da es auch nach meinen Erfahrungen völlig gegründet ist, daß viele Birnsorten auf Quittenunterlage kümmern oder zuletzt absterben, was in irgend trockenem Boden auch dadurch nicht verhindert wird, daß man etwa erst die Quitte mit Beurré blanc oder Diels Butterbirne, die auf ihr besonders gut fortkommen, veredelte, und darauf dann die an sich auf Quitte nicht fortwollende Sorte überpfropft. Bei den neueren Birnsorten ist es zum Theil noch erst zu erforschen, ob sie auf Quitte gedeihen, oder nicht. Auch andere versuchte Unterlagen, Mespilus Cotoneaster, Weißdorn, Vogelbeere, hatten keinen besseren, zum Theil noch schlechteren Erfolg. Indeß ist gegenwärtig diese ganze Frage schon von minderer Wichtigkeit, da man in dem vorsichtig angewandten Ringel-

schnitte ein Mittel hat, auch zu stark wachsende Zwerge hinreichend zu zügeln. Da, wenn der Ringelschnitt zu breit gemacht und offen gelassen wird, durch ihn die Zweige gern absterben, so ist die ganze Operation, die einst Pastor Hempel in einer eigenen kleinen Schrift „der pomologische Zauberring" dringend empfahl, und von der Heusinger ein goldenes Zeitalter für den Obstbau erwartete, ganz wieder abgekommen, und soll man sie auch ohne Noth nicht anwenden, da, wenn man den Bäumen nur Zeit läßt, sich auszubilden, sie ohnehin fruchtbar genug sind. Wo ich den Ringelschnitt anwandte, sei es an Aesten oder am Stamme, machte ich ihn, nach Verhältniß der Dicke des Zweiges oder Stammes, nur 1 — 3 Linien breit, schlang aber dann einmal oder doppelt in der Wunde einen Bindfaden herum, und überstrich die Wunde gut mit Baumwachs. Der hineingeknotete Bindfaden hindert das zu frühe Wiederzusammenwachsen der Rinde schon hinreichend, und scheint selbst noch für die Folgezeit ein Hinderniß eines zu raschen Holztriebes zu sein. Selbst schon das zeigte sich von immerhin merklichem Erfolge, wenn nur um die einzelnen Zweige, in einiger Entfernung von einander, mit dem Gartenmesser 2 bis 3 Kreisschnitte rund um den Zweig bis auf's Holz gemacht wurden, ohne die dazwischen liegende Borke herauszunehmen, wodurch sich bald den Saftgang hindernde Narben bildeten. — Hinsichtlich der Entfernung der Pyramiden von einander schrieb mir Diel früher, daß 11 Fuß genügten; das war indeß in Sulingen und hier bei vielen Sorten doch noch zu wenig, und hindert zu sehr den Bau von Blumen und Gewächsen unter ihnen. Meine seit ein paar Jahren schon reichlich tragenden Pyramiden hieselbst haben in 11 Jahren zum Theil eine Höhe von 14 — 16, und unten eine Breite von 7 — 8 Fuß erreicht, und werden nun nur noch langsam zunehmen. Sie nehmen dabei, da sie nach Oben spitz zulaufen, und die Zweige erst in 3 Fuß Höhe beginnen, die nöthige Sonne den Feldern gar nicht.

Um gewonnene Tafelbirnen in ihrer vollen Güte zu ge-

nießen, ist es nicht zweckmäßig, sie im Keller aufzubewahren; sie werden vielmehr merklich schmackhafter, wenn man sie auf irgend einer luftigen Kammer aufbewahrt, wozu man meistens auch im Winter leicht ein Zimmer finden wird, das sich frostfrei halten läßt. Wenigstens bringe man sie 2 Tage vorher, ehe sie genossen werden sollen, aus dem Keller in ein Zimmer, nur nicht dahin, wo Tabacksrauch ist, welcher sich allen Obstfrüchten sofort mittheilt und ihren Geschmack verdirbt. — Von der allergrößten Wichtigkeit aber für die Güte der Tafelbirnen ist es, daß man die Zeit recht treffe, wo sie gebrochen werden müssen, und nicht wenige Birnen sind auf den rechten Brechpunkt so empfindlich, daß dieselbe Frucht, welche, zur rechten Zeit gebrochen, schmelzend und delikat ist, zusammenwelkt, wenn sie zu früh gebrochen wurde, oder statt schmelzend zu werden, vor der Zeit inwendig abständig, (moll, taig,) wird, wenn sie zu spät gebrochen wurde. Oft machen 4 Tage zu früh oder zu spät schon viel aus, während wieder andere Birnen so empfindlich auf den Pflückpunkt nicht sind. Am nachtheiligsten ist bei Sommer- und Herbstbirnen immer zu spätes Pflücken, da diese gewöhnlich gute 8 Tage vor der Reifzeit am Baume, oft noch früher gebrochen werden müssen, und hat man es darunter versehen, so bleibt meistens nichts übrig, als sie nur rasch zum Kochen oder Welken zu benützen, wozu ihre Bestandtheile dann um so geeigneter geworden sind. — Es ist schon oben bei der Erklärung der Zeichen und Abbreviaturen in diesen Blättern gesagt, daß ich suchen wolle, die beste hier gefundene Pflückzeit immer mit anzumerken, namentlich die mittlere Pflückzeit, d. h. die Zeit, wo man in gewöhnlichen, nicht zu warmen und nicht zu kalten Jahren brechen muß. Man vergleiche, was schon dort über diesen Punkt gesagt ist. Da das angegebene Datum nur einigen Anhaltspunkt geben soll, und nach Jahren und Lage sich merklich ändert, so wird Jeder, der von Tafelbirnen rechten Genuß wünscht, wohl thun, sich jährlich anzuschreiben, und etwa in den Grundriß des Gartens, bei dem betreffenden Baume anzuzeichnen, welche Pflückzeit die beste

war, was nach einigen Jahren dann schon sicherer leitet. So lange man über die rechte Brechzeit einer Sorte noch in Zweifel ist, wird man diese annähernd am besten finden, wenn man gegen die Reifzeit einer Sorte einige Früchte abbricht, auf einem luftigen Zimmer hinlegt, und Acht giebt, ob sie nach 4 — 5 Tagen welk, oder wenigstens sichtbar kleiner geworden sind, und wenn dies sich findet, neue bricht, bis man an den zuletzt gebrochenen eine merkliche Veränderung nach 4 — 5 Tagen nicht mehr wahrnimmt, worauf dann ziemlich die rechte Zeit zum Abnehmen der übrigen Früchte eingetreten ist.

Nach dem Diel'schen Systeme zerfallen die Birnen in 6 Hauptclassen, die er jedoch im Cataloge in 4 zusammenzieht:

1. Butterhaft schmelzende Birnen, die sich beim Genusse geräuschlos in Saft auflösen.
2. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch etwas rauschend ist, sich aber doch ganz auflöst.
3. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch sich nicht ganz auflöst, oder abknackt.
4. Hinreichend saftige Birnen mit markigem, etwas schmierig-schleimigen Fleische, jedoch gewürzhaft und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.
5. Birnen mit saftigem oder trockenen Fleische, von Geschmack aber fade.
6. Birnen mit hartem, rübenartigen Fleische, zum rohen Genusse unbrauchbar.

Die Ordnungen bilden sich in diesen Classen je nachdem die Früchte höher als breit, von gleicher Breite und Höhe, oder breiter als hoch sind, — und die Ordnungen zerfallen wieder in Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte.

Es fällt in die Augen, daß dies System von zahlreichen Ausnahmen nur frei sein kann, soweit in einem Lande Clima und Boden sich ziemlich gleich sind.

Admiralsbirn.

Trägt zwar früh und viel, die Frucht ist aber jährlich sehr steinig und von schlechtem Geschmacke. Taugt hier nicht.

Sommer-Alantbirn †† Ende Aug. 4 Wochen. L.

Gute Haushaltsfrucht, die jedoch in Sulingen (hier trug sie noch nicht) nur süßweinig schmeckte, ohne Alantgeschmack, von dem sie benannt ist. Muß etwas grün gebrochen werden.

Muskirte Winteramadotte.

Trug zwar erst zwei Mal, jedoch blieben, auch spät gebrochen, die Früchte zu körnig und rübenartig, so daß sie selbst als Kochbirn nicht schätzbar ist. Auch schon bei Dietz ist sie meistens nicht schmelzend gewesen.

Amalia *†† ½ Oct. 4 Wochen. L.

Gute, gern tragende Frucht, deren Baum sehr schön wächst. Fleisch fein, in warmen Jahren schmelzend, von süßem, schwach weinigen, zimmtartigen Geschmacke. P. Z. in gewöhnlichen Jahren Michaelis; in warmen 24sten, selbst 21sten September. Kommt nach Diel auf Quitte fort. Im hiesigen trockenen Boden ist sie bloß Kochbirn, nicht so groß, und fehlt ihr das alantartige Gewürz, was sie schon auf dem Schäferhofe hat.

Amalia von Brabant **† Nov. Dec. L.

Eine der köstlichsten Tafelbirnen, die auch hochstämmig bei uns noch jährlich schmelzend wird. Erhabener, fein weinartiger, starker Zuckergeschmack. P. Z. meist ¼ Oct. Ich zweifle nicht mehr nach Frucht und Vegetation, daß sie mit der Kronprinz Ferdinand und Hardenponts Winter-Butterbirne identisch sei. Unter dem 2ten Namen, den Diel ihr gab, ist sie wohl am bekanntesten; der letzte gebührt ihr aber am meisten mit Recht, da er nach ihrem Erzieher ihr beigelegt ist. Kommt auf Quitte gut fort.

Sommerambrette **† ⅓ Oct. 3 — 4 W. L.

Prachtvoll wachsender Baum, selbst im hiesigen Sandboden. Trägt gern und ist die Frucht für Tafel und Haushalt sehr brauchbar. Angenehmer süßer, bergamottähnlicher Geschmack, oft etwas alantartig. Muß, um schmelzend zu werden, früh abgenommen werden. Mürbet oft schon Ende September, meist ⅓ bis ½ October, und muß etwa 12 Tage vorher ab. — Nach Diel kommt sie auf Quitte nicht fort, aber der Baum gedeiht auch in schlechtem Boden, was sich hier bestätigt.

Wahre Winterambrette **? Dec. u. Jan.

Trug zwar zufällig erst Einmal in Bardowick, doch zweifle ich nicht, daß diese und die Jagdbirn hin und wieder bei uns hochstämmig vorkommen, dann aber auch, in recht warmen Jahren, nur ziemlich gute Früchte liefern, die fast immer ziemlich steinig sind. Muß als Zwerg auf Wildling in warmem, tiefgehenden Boden gezogen und so spät wie möglich gebrochen werden. Gehört wohl noch besser an die Wand; doch bemerkt Diel, daß an südlichen Wänden die Frucht aufspringe. — Als Zwerg auf Wildling.

Gelbe Amire Joannet.

Von dieser zu den frühesten gehörenden Birn kann ich nur erst so viel sagen, daß ich Probezweige und untere Aeste eines jungen überpfropften Baumes seit 8 Jahren davon tragbar habe, ohne daß sie eine Frucht geliefert, ja nur geblüht hätten, während die überpfropfte Sorte voll trug. Scheint also, wenn überhaupt bei uns gern, doch erst recht spät zu tragen, was allerdings auch Diel anmerkt.

Knoops Ananasbirn (*††) Ende Aug. Anfang Sept. 14 Tage.

Sowohl für die Tafel wegen ihres stark muskirten Zuckergeschmackes und halbschmelzenden Fleisches, als auch für den Haushalt recht brauchbar. P. 3. Ende August; in warmen Jahren schon 20. — 22sten August. Es muß indeß, ehe sie allgemein empfohlen werden kann, ihre Fruchtbarkeit sich noch mehr bestätigen. Der große, gesunde Probezweig setzte in 6 Jahren nur Einmal an, wahrscheinlich indeß nur durch lokale Einflüsse. Diel rühmt ihre Fruchtbarkeit.

Angeline ** Ende Aug. 14 Tage.

Diese Frucht fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Birnsorten *) drei Mal, und ist eine sehr schätzbare Tafelbirn, für diejenigen, die das etwas einschneidend Weinige lieben, delikat. Trägt fast jährlich voll und in hiesigem Boden weit reichlicher, als die ziemlich zugleich reifende Sparbirne. Form meist birnförmig, manche nähern sich mehr der Eiform; 1¾ — 2 Zoll breit und stark 2¼ — 3 Zoll hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet; öfter jedoch kann sie auch aufstehen. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung, und schöne,

*) Nähere Nachricht über diese findet sich in der Brochüre über Probebäume. Ich erhielt gegen 300 Reiser, aber Namen nicht.

wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze. Kelch offen, unbedeutend oder gar nicht vertieft, liegt mit den Ausschnitten sternförmig auf. Stiel 2 — 2¼ Zoll lang, holzig, stark gekrümmt, aber seltener von einem Fleischwulste auf die Seite gedrückt, hat gegen das Ende gern Knöpfchen. Farbe der feinen Schale vom Baume ein helles, etwas mattes Grün, in der Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine bräunliche, unansehnliche, oft etwas streifige rothe Backe, die im Liegen freundlich wird. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht in's Auge. Zersprengte Rostanflüge häufen sich selten stärker an. Fleisch mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig steinfrei, um das Kernhaus nur wenig körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, gezuckert säuerlichen Geschmacke. P. Z. nach den Jahren zwischen 16ten und 28sten August, in kalten auch 3ten September. Muß gute 8 Tage vor der Reife ab. Die Frucht wird nicht leicht moll. Vielleicht könnte diese Frucht die von Diel im Cataloge Nr. 357 aufgeführte Brüsseler Sommer-Dechantsbirne sein, die ich noch nirgends erhalten konnte.

Grüne Herbst-Apothekerbirn fast †† Oct. 4 W.

Hatte, wie manche andere Apotheker- und Pfundbirne, hier lange die Größe nicht, die Diel angiebt. Trägt gern, ist auch brauchbar als Haushaltsbirne, doch scheint sie von etwas untergeordneter Güte und im Ganzen entbehrlich. Fault, wenn sie ein paar Wochen gelegen hat, sehr schnell. P. Z. Michaelis oder einige Tage später. Diel bemerkt, daß man sie besonders zu Birnmuß, (im südlichen Deutschland Latwerge genannt,) im Süden unseres Vaterlandes gern benützt.

Nikitaer grüne Herbst-Apothekerbirn †† Oct. 8 Wochen. L.

Eine von Hrn. v. Hartwiß in Nikita erzogene Frucht, von dem ich sie als Grüne Herbst-Apothekerbirn erhielt. Da es schon eine Frucht des Namens giebt, habe ich ihr das Beiwort Nikitaer beigesetzt. Trug zwar erst ein Mal 1850, zeigte sich

aber eben so gut als haltbar, und wird für den Haushalt weit besser sein, als ihre Namensschwester, und selbst die grüne Pfundbirn. Form neigt stark zum Konischen; 2¼ Zoll breit, 3¼ hoch. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht rasch zuwölbt und so abstumpft, daß sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiele keine bemerkliche Einbiegung und dicke, stark abgestumpfte Spitze. Kelch offen, flach vertieft; aus der Kelchsenkung entspringen flache Erhabenheiten, die am Bauche sich verlieren; jedoch hat die Frucht viel Beuliges. Stiel stark holzig, sanft gekrümmt, 1 Zoll lang, sitzt in einer aus mehreren Fleischbeulen gebildeten Höhle. Schale fein rauh, mattgrün, im Liegen nur etwas gelblicher, Röthe fehlt. Die zahlreichen Punkte sind fein, von Farbe wie die ziemlich häufigen Rostanflüge. Fleisch matt gelblich weiß, abknackend, von weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne theils unvollkommen. P. Z. Michaelis oder bald nachher.

Sommer-Apothekerbirn †† Sept. Oct. 3 W. L.

Trug nur erst in Sulingen, wo die Früchte gut, in kalten Jahren etwas fade, sonst zuckersüß, etwas weinig waren, jedoch Muskatellergeschmack, den sie haben soll, nicht zeigten. Ist eine achtungswerthe Haushaltsfrucht; jedoch bemerkt schon Diel mit Recht, daß sie eigen auf den Boden sei, etwas feuchten, tiefgehenden Boden verlange, und am besten an der Nordseite von Gebäuden gedeihe. Daß der Baum, wie Hr. Dr. Liegel mir schrieb, gegen Frost empfindlich sei, bemerkte ich in mehreren schlimmen Wintern nicht, und rühmt auch Diel dessen Gesundheit. P. Z. in warmen Jahren schon Mitte September, meist gegen Michaelis.

Arabella fast ** Sept. Oct. fast 3 Wochen.

Erhielt ich von v. Mons ohne Namen, und empfiehlt sich die Frucht durch reichliche Tragbarkeit. Der auf Roussette von Bretagne veredelte Probezweig ist groß geworden, einige Bäume in der Baumschule wachsen bisher nur schwach, und

dürfte sie sich darnach zu Pyramiden auf Wildling eignen. Ist nicht sehr eigen auf die Pflückzeit. M. P. Z. 24sten Sept., doch wurden in mehreren Jahren alle zwischen 15. — 26. Sept. gebrochenen gut, wodurch man den Genuß ziemlich 3 Wochen hat. In den warmen und frühen Jahren 1848 und 1849 war rechte Brechzeit schon 5ten September; in kalten Jahren waren auch am 3ten October gebrochene gut. Wird nicht leicht moll. Form meistens birnförmig, 1⅔ — 2 Zoll breit, gegen 3 Zoll hoch. Bauch oft stärker erhoben und stets mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig rundet, doch können größere Früchte gewöhnlich aufstehen. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und mehr zugerundete, als abgestumpfte Spitze. Kelch offen, wie etwas geschnürt; aus der Kelchsenkung bei stärkeren Früchten entspringende flache Erhabenheiten verlieren sich bald. Stiel dick, holzig, ¾ Zoll lang, mehr gerade als gekrümmt, sitzt wie eingesteckt und ist meist durch einen Wulst auf die Seite gedrückt. Farbe der fein rauhen Schale vom Baume und auch in der Reife ein blasses, etwas gelbliches Grün. Von Röthe nur schwache Spuren. Punkte zahlreich und stark. Grün zimmtfarbiger, meist zersprengter Rost bildet stellenweise Ueberzüge, ja überdeckt oft den größeren Theil der Frucht. Fleisch mattweiß, riecht fein muskirt, ist sehr fein, steinfrei, schmelzend, von fein weinigem Zuckergeschmacke, der noch etwas gewürzter sein könnte. Kernhaus geschlossen, Kammern geräumig, enthalten schwarze, vollkommene Kerne.

Die Aremberg (**) Oct. 14 T. — 3 W.

Diese von Diel und auch andern Pomologen, z. B. Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg, als köstlich bezeichnete Frucht ist an dem zwergartigen Wuchse des Baumes sehr leicht kenntlich und giebt schöne Pyramiden, die man ohne allen Schnitt wachsen läßt. Doch ist wenigstens die Tragbarkeit hier erst recht spät, vielleicht gering, wie bei der Beurré gris, und erhielt ich von 11 und 14 Jahre alten Pyramiden hier und in Sulingen nur erst ein paar Probefrüchte, die zeigen, daß sie hier schmelzend

und schmackhaft wird. Kreiseinschnitte mit dem Messer am Stamme nahm der Baum übel, und starb die Rinde dazwischen ab. Vielleicht trägt sie in schwerem Boden früher und mehr. Heißt auch **Colmar Deschamps** und ist anzumerken, daß jetzt unter dem Namen **Beurré d'Aremberg**, zum Theil mit dem Beisatze **ou Orpheline**, vielleicht eben so viele Birnsorten cursiren, als unter dem Namen Marie Louise. — Verdient bei uns weitere Beobachtung, auch an der Wand.

Argusbirn (*)

Diel setzt die Reifzeit in den November. Früchte, die ich 1844 und 1846 hatte, und ¼ September brach, zeitigten Mitte October, waren klein und höchst entbehrlich, wenn, wie ich nicht glaube, die Schuld der geringen Güte nicht etwa am Probebaume lag. Fruchtbarkeit bestätigt sich, reicht aber zu ihrer Empfehlung nicht hin.

Augustbirn (*) gegen Ende Aug. fast 14 T.

In einem früheren Aufsatze lobte ich diese Birn, weil ich noch zu wenig gute kannte. Ihre Tragbarkeit ist groß und früh; doch bleibt die Frucht auch in guten Jahren zu fade und läßt Hülsen im Munde zurück. Ist entbehrlich. P. Z. oft schon 15ten August, meist gegen Ende Aug.

Eiförmige Augustin †† Dec. — Febr.

Recht schätzbare Kochbirn für den Winter, die schon 8. — 15. Oct. gebrochen werden kann. Geschmack süßsäuerlich. Diel sagt, daß sie im Winter nach und nach zeitige und wenn sie zeitig geworden sei, sich nicht lange mehr halte. Dies scheint hier nicht der Fall zu sein, eher neigte sie bei früherem Brechen zum Welken.

Augustine (fast **) gegen Ende Sept. 14 T.

Immerhin eine gute Frucht, doch wird sie zu ihrer Reifzeit durch noch bessere entbehrlich; könnte gewürzreicher und von

längerer Haltbarkeit sein. Zeigte sich hier nach den Jahren in der Form sehr abweichend und hatte mehr Röthe als Diel angiebt. P. Z. in warmen Jahren schon 7ten September, meistens 15. — 18.

Aurate * Ende Juli oder Anf. Aug. nicht lange.

Diese kleine Birn empfiehlt sich bei uns eigentlich nur wegen früher Reife und großer Tragbarkeit zum raschen Verkaufe auf Märkten. Schmeckt am besten, wenn sie am Baume fast reif wird, hält sich dann aber kaum einige Tage. Fleisch abknackend, von süßem, in warmen Jahren muskatellerartigen Geschmacke. Muß in südlicheren Gegenden bei dem Lobe, das Diel ihr giebt, besser sein; zeitigte hier auch mehrmals erst mit der grünen Sommermagdalene. Die ziemlich zugleich zeitigende Hannover'sche Margarethenbirn ist besser.

Baronsbirn †† Winter.

Eine gute Kochbirn für den Winter, doch paßt der Baum nur für Lagen, wo die Frucht bis gegen Ende October sitzen kann, da sie sonst zum Welken neigt. Trägt gern. Geschmack gezuckert, schwach zimmtartig, Fleisch abknackend. Durch mehrere andere Kochbirnen für den Winter, die früheres Brechen vertragen, wird sie für uns entbehrlich. — Gedeiht, nach Diel, auch auf Quitte.

Bergamotte Cadette (*†) Oct. kaum 14 T.

Trug auf dem Probezweige früh und gern, hält sich aber zu wenig und wird kaum halbschmelzend. Geschmack ziemlich süß, etwas muskirt. Diel setzt die Reifzeit in den halben October; meine Frucht, deren Reis ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker erhielt, scheint durchaus ächt, war aber in warmen Jahren am 1. — 4. September schon zu spät gebrochen. Zeitigt immer etwas vor der Rothen Bergamotte, die ihr ziemlich ähnlich ist, und wird durch diese entbehrlich. Diel empfiehlt Obige im Systeme besonders auch zum Welken, wozu sie allerdings gut sein wird, hielt sie später aber auch für entbehrlich.

Bergamotte Crassane (**) Oct. Nov. 3 — 4 W.

Diese sehr geschätzte Frucht sah ich bei Lüneburg einmal von einem Spaliere in ziemlich feuchtem Boden, und war sie gut. Probezweige konnte ich davon hier schwer in Gang bringen, die öfter wieder abstarben, und auch die jungen Bäume in der Baumschule wollten bisher nicht recht fort. Vielleicht liegt's am Boden, da auch Diel bemerkt, daß der Baum einen warmen, fetten, etwas feuchten Boden verlange. Gedeiht auf Quitte. Die Frucht hat den Ruhm, daß sie nie moll werde.

Deutsche Nationalbergamotte fast ** und †† Sept. gut 14 T. L.

Gesund und prächtig wachsender Baum. Die Pflückzeit war in heißen Jahren, wie 1848, schon um 1sten September, in kalten erst 26sten bis 30sten September. Fleisch steinfrei, fast schmelzend, von zuckerartigem, bergamottähnlichen Geschmacke, ohne Beimischung von Säure. Könnte, wenigstens in hiesigem Boden, etwas mehr Gewürz haben, um als Tafelbirn den besten gleich zu stehen, ist aber doch schätzbar und auch für den Haushalt sehr brauchbar. Muß 8—10 Tage vor der Zeitigung ab. Gedeiht nach Diel auf Quitte. Die Frucht ist auch in meinem Sandgarten ohne Fehler, und war im feuchteren Sulinger Boden eben so gut.

Frühe Schweizerbergamotte.

Diese von Diel in den allerersten Rang gesetzte, als köstlich bezeichnete und auch für den Landmann empfohlene Frucht fand ich, wenigstens in hiesigem Boden, sowohl in Bardowick als hier, schlecht, kaum *, meist etwas herbe oder fade, selbst bei sehr verschiedener Brechzeit. Vielleicht will sie schweren Boden haben. Aus Neustadt a. d. Haardt erhielt ich sie als **Bergamotte d'Hollande panachée**, welcher Name aber wohl nur der Winterschwester zukommt. Zeitigung fiel hier in den September. P. Z. in heißen Jahren 20sten August, meist 1sten September. — Gedeiht, nach Diel, nicht auf Quitte.

Graue runde Winterbergamotte †† Winter-Kochbirn bis Februar.

Gesunder, früh und reichlich tragender Baum; die Frucht muß jedoch, wenn sie nicht welken soll, vor halbem October nicht gebrochen werden, und der Baum daher etwas geschützt stehen, der sonst auch in leichtem und schlechterem Boden fortkommt. Tafelfrucht wird sie bei uns selbst an einer Wand nicht, ist aber eine sehr gute, bis zum Februar meist haltbare Kochfrucht für diejenigen, denen der gezuckerte, ziemlich stark muskirte Geschmack nicht etwas widerlich Süßes hat. Meine Hausgenossen wollen sie deshalb nicht loben; Andere finden sie gewürzreich. Auf Quitte kümmert, nach Diel, der Baum.

Grosse Sommerbergamotte (††)

Diese von Diel gelobte Frucht trägt zwar auch hier gern und voll, hat aber als Tafelbirn bei uns, oder wenigstens in leichtem Boden, gar keinen Werth, und wird selbst als Haushaltsfrucht übertroffen, da sie ziemlich stark körnig und meist etwas fade ist. Trug in Sulingen und hier öfter. Geschmack in besseren Jahren gezuckert, schwach muskirt. Brechzeit in warmen Jahren ⅔ August, meist erst ½ September. Früh gebrochen, fault sie nicht leicht. — Gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht.

Heems Bergamotte (†) Sept. 14 T.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und ist die Sorte völlig ächt. Trug zwar erst 1843, worauf der Probezweig einging, und wieder 1851, lieferte aber nicht sehr süße, sondern fast fade, auch zu stark körnige Früchte, so daß ich vorerst sie als höchst entbehrlich bezeichnen muß, hielt sich auch nicht lange. Tafelfrucht ist sie hier nicht. — Von der Londoner Gartenbaugesellschaft erhielt ich durch Hrn. Pfarrer Urbanek eine **Beurré Christ**, die dieselbe ist.

Herbstbergamotte.

Schon Diel, der im Systeme (Birnen, 1ster Theil,) diese Frucht gar sehr lobt und nur meint, daß der Baum in feuchtem, schweren Boden und an Südwänden leicht grindig werde, sagt im Cataloge von ihr, daß sie die Wand erfordere und hochstämmig die Stelle nicht verdiene. Ich fand den Baum, was Diel in Abrede stellt, im Froste empfindlich und starb er mir mehrmals ab. Auch andere, südlicher wohnende Pomologen schreiben mir, daß der Baum nicht fortwolle und zärtlich sei.

Hildesheimer Bergamotte (fast ** und †) Sept. Oct. 14 Tage.

Ist eine zwar gute Birn, kommt aber an Geschmack und Güte der ähnlichen Rothen Bergamotte doch nicht gleich, und wird bei dieser entbehrlich sein. Brechzeit meist 24sten September, in warmen Jahren schon 16ten September. Als Zwerg muß sie nach Diel auf Wildling.

Hofbergamotte **† Dec. 4 W.

Diese gern tragende Frucht war, Ende October gebrochen, in warmen Jahren und im Garten hier in der Stadt selbst auf Hochstamm mehr als halbschmelzend und delikat. Besser paßt sie für Zwerge. Geschmack ähnlich dem der Regentin, süß, etwas muskatellernd. Ist auch als Kochbirn gut. Als Zwerg verträgt sie, nach Diel, die Quitte gut.

Kleine gelbe Sommerbergamotte (*) Ende Sept.

Diese kleine Frucht trägt zwar auch hier gern und wird schmelzend, von ganz angenehmem Geschmacke, hat aber doch gegenwärtig so viele bessere Rivalen, daß wohl Keiner mehr sie schätzen würde, und ihr Untergang nicht zu bedauern ist.

Klinkhardts Bergamotte (*†) Oct. 4 — 5 W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und ist die Sorte ächt, jedoch die Frucht für die Tafel nur

von untergeordneter Güte, kaum halbschmelzend und entbehrlich. Trägt allerdings voll und ist für die Küche mehrere Wochen lang brauchbar, da sie sich auch im mürben Zustande ziemlich lange hält. Geschmack zimmtartig gewürzt. M. P. Z. 6ten September. Trug nur in meinem Garten in der Stadt.

Bergamotte Nonpareille.

Stammt aus der Baumschule der Gebrüder Baumann und erhielt ich das Reis durch Hrn. Finanzdirector von Flotow. Zeigte sich in Frucht und Vegetation identisch mit der Rothen Bergamotte. Gute Früchte haben fast immer mancherlei Namen, was so ziemlich eine Empfehlung einer Frucht ist und zeigt, daß sie in vielen Gegenden geschätzt ward.

Rothe Bergamotte **† Sept. Oct. 3 — 4 W. L.

Den Werth dieser trefflichen Frucht hat Diel nicht hinlänglich gewürdigt. Bei uns ist sie unter dem gewöhnlichen, aber unrichtigen Namen Winterbergamotte überall angebaut und wird, obwohl das Fleisch oft nur halbschmelzend ist, bei ihrem süßen, etwas weinartigen Bergamottgeschmack, sowohl als Tafelbirn sehr geschätzt, als auch von den Hausfrauen vorzüglich gern zum Einmachen mit Zucker und zu Compots benützt. Diel empfiehlt sie auch zu Birnmuß. Kommt in allerlei Boden fort, ist aber in zu trockenem, sandigen Grunde und zu trockenen Jahren von etwas geringerer Güte und merklicher körnig, doch immer noch gut. P. Z. meist Michaelis, in warmen Jahren aber schon 20sten September, ja 1849 schon 16ten September. Muß gute 8 Tage vor der Zeitigung ab, wenn sie nicht eher moll, als schmelzend werden soll, und muß, zu spät gebrochen, nur bald für den Haushalt verwandt werden. Taugt auch ziemlich zum Welken. Kommt, nach Schmidtberger und Diel, auf Quitte nicht fort.

Schweizerbergamotte fast ** meist nur* Oct. Nov. 3 W.

Findet sich bei uns hin und wieder als Spalier oder an Wänden, und ist der Baum weit dauerhafter, als der der Herbst-

bergamotte. Doch ist die Frucht mehr schön, als delikat, in den meisten Jahren gegen andere, jetzt vorhandene, merklich fade und gern etwas körnig. In größeren Gärten verdient sie bei ihrer Schönheit als Spalier, oder an der Wand eine Stelle. Der Schweizerhose geht es eben so, die aber auch hochstämmig gebaut werden kann. — Gedeiht auf Quitte nicht.

Thouins Bergamotte (*Die Thouin*) * Oct. 3 W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Finanzdirector v. Flotow, nachdem ich das von Diel erhaltene wegen geringer Güte der Frucht hatte eingehen lassen. Die Frucht von beiden ist dieselbe und ächt; hier zeigte sich die früh und sehr voll tragende Sorte etwas besser, als in Sulingen, wird schmelzend und schmackhaft, wird jedoch bei so vielen besseren Rivalen zu ihrer Reifzeit in kleineren Gärten nicht anzubauen sein. P. Z. meist Michaelis, in warmen Jahren schon 16. — 20. September. Die Früchte blieben stets etwas kleiner, als Diel angiebt, 1¾ bis 2 Zoll breit, und waren immer etwas körnig. Gehört nicht zu den besten, von v. Mons erzogenen Früchten. — Kommt, nach Diel, auf der Quitte fort.

Unvergleichliche Bergamotte? fast ** Oct. 3 W.

Diese Sorte erhielt ich als Incomparable durch Hrn. Canzleidirector Bödiker aus den herzoglich von Arembergischen Gärten, und weiß noch nicht, ob ihr der Name Bergamotte eigentlich gebührt, und die unter obigem Namen vorkommende Frucht nicht eine andere ist. Auch über die eigentliche Güte bin ich noch nicht entschieden, da sie in einem sehr schlechten Birnjahre zwar durchaus feines und schmelzendes Fleisch hatte, in einem besseren aber nicht gewürzreich genug war; will aber hier von ihr Nachricht geben, da ich sie öfters versandte.

Form birnförmig, 2 bis 2¼ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht allmählig abnimmt und sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele eine ziemliche Einbiegung und kurze, nur etwas abgestumpfte Spitze,

die oft halb in den Stiel ausläuft. Kelch klein, offen, in flacher, enger Senkung. Flache Beulen ziehen sich von ihm zum Bauche hin, die einzeln stärker vortreten. Stiel 1 — 1¼ Zoll lang, holzig, ziemlich gerade, nur etwas zur Seite gebogen, in enger, flacher Höhle. Grundfarbe helles, mattes Grün, in der Reife gelbgrün; die Sonnenseite zeigt meist nur Anflug von etwas streifiger Röthe. Punkte zahlreich, fein; Rostanflüge mäßig häufig, mehren sich nur um Kelch und Stiel. Fleisch etwas gelblich weiß, steinfrei, schmelzend, von etwas flüchtig calmusartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern fast eng, enthalten hellbraune, spitzeiförmige Kerne. P. Z. Michaelis, oft 8 Tage früher. Der Probezweig setzte auch im ungünstigen Jahre sehr voll an. Ist nicht die Incomparable, die Diel als Holländische Sommer-Dechantsbirn beschrieben hat.

Volltragende Sommerbergamotte *†† Sept. 14 T. fast 3 W. L.

Gesunder, stark wachsender, gern tragender Baum. Trug öfter in Sulingen und hier. Als Tafelbirn könnte sie etwas mehr Gewürz haben, ist aber auch in nassen Jahren steinfrei, schmelzend und angenehm von Geschmack, und auch als Haushaltsbirn gut. P. Z. in warmen Jahren schon 20sten August, in andern 6. — 12ten September. Ist jedoch auf die Pflückzeit nicht allzu eigen, und kann man durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten den Genuß verlängern. Geschmack gezuckert, mit schwacher Beimischung von Wein. Diel vergleicht ihn mit dem der Rothen Bergamotte, die aber hier weit stärker gewürzt ist. Kümmert, nach Diel, auf Quitte. Für Pyramide treibt der Baum etwas stark.

Bergamotte von Bugi.

Nach etlichen Früchten wird sie selbst an der Wand bei uns schwerlich gut. Die Meininger urtheilen, selbst so viel südlicher, über sie eben so.

Bergamotte von Soulers.

Ist im südlichen Deutschlande schätzbare Tafelfrucht, doch nur als Zwerg erzogen oder an Wänden stehend. Hier bleibt sie freistehend, auch als Zwerg abknackend, und wurde nur an östlicher Wand ziemlich schmelzend. In großen Gärten verdient sie an der Wand eine Stelle wegen später Zeitigung, erst um Ostern, und reicher Tragbarkeit. — Aus Enghien erhielt ich sie als **Beurré de Pâques.** Gedeiht auf Quitte.

Winterbergamotte.

Trug zwar nur erst einmal, zeigte aber, daß das Urtheil über sie eben so ausfallen wird, als bei der Soulers. Die meisten sehr spät zeitigenden Birnen, wie die Bergamotte von Bugi, die Italiänische Winterbergamotte, Wahre Pfingstbergamotte 2c. fallen ohne Zweifel in dieselbe Kategorie, da sie auch im südlichen Deutschlande leicht welken, jedoch sah ich Früchte davon noch nicht. Nach der Winter-Dechantsbirn ist mir noch keine bei uns eigentlich schmelzende Winterbirne bekannt.

Bestebirn (*Sommereierbirn*) * u. fast †† Anfang, meist Mitte September, 14 T.

In der Wetterau und im Elsaß recht angebaut. Ist eine schätzbare Frucht, für Tafel und Haushalt brauchbar. Zuckerartiger Muskatellergeschmack mit feiner Beimischung von Citronensäure. P. Z. meist Mitte September, 1848 jedoch schon 25sten August. Muß gute 8 Tage vor der Reife ab, dann fast schmelzend. Muß als Zwerg auf Wildling; doch für Zwerge wächst der Baum eigentlich zu stark.

Bettina ** Oct. 3 W.

Kleine, aber delikate, gar nicht leicht moll werdende Birn, die sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen 2 Mal fand. Rechte Brechzeit meist um den 20sten September, in warmen Jahren 14ten September. Giebt gute Pyramiden, da der Wuchs

gemäßigt ist. Form oft dickbauchig kreiselförmig, gewöhnlicher aber mehr birnförmig; gute Früchte 1¾ Zoll breit und stark, 2 hoch, ja öfter gegen 3 Zoll lang. Bauch sitzt etwas mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abrundet und nur wenig abstumpft, so daß sie noch aufsteht. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und oft lange, fast oder wirklich in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch klein, offen, oft mit ganz verlorenen Ausschnitten, in flacher, ziemlich ebener Senkung; jedoch finden sich an der Frucht wohl breitere flache Erhabenheiten. Stiel holzig, ziemlich gerade, oft nur wenig zur Seite gebogen, ¾ bis 1 Zoll lang. Schale fein, gelblich grün, später schön gelb. Röthe fehlt. Punkte fein, häufig, werden aber durch angesprengten zimmtfarbigen Rost etwas maskirt, der stellenweise selbst Ueberzüge bildet. Fleisch matt gelblich, sehr fein, ganz schmelzend, von delikatem, gezuckerten, gewürzreichen Weingeschmacke. Kernhaus hat eine kleine hohle Achse; Kammern geräumig, Kerne vollkommen, schwarz, eiförmig.

Brüsseler Birn * u. fast †† Aug. Sept. 14 T. bis 3 W. L.

Zeitigt gleich nach der Sparbirn, ist aber in hiesigem Boden weit tragbarer als diese, schmelzend, zuweilen mehr schmalzartig, und wenn sie gleich in den meisten Jahren etwas zu wenig Gewürz hat, um zu den besten Tafelbirnen zu gehören, so ist ihr Anbau doch wegen Gesundheit des kräftigen Baumes, (der fast von selbst auch schöne Pyramiden bildet,) reichlicher und früher Tragbarkeit, und Brauchbarkeit zugleich für den Haushalt, sehr anzurathen. Ist auch eine treffliche Marktfrucht für den Landmann. Geschmack gezuckert, etwas weinartig. Muß stark 8 Tage vor der Zeitigung ab, um schmelzend zu werden. P. Z. in warmen Jahren schon 10. — 17. August, gewöhnlicher 20sten August, in kalten auch 10ten September. Hat hier oft etwas Röthe. Wenn Diel sagt, daß sie mit der Sparbirn häufig verwechselt werde, und mit dieser die größte Aehnlichkeit habe, so muß man den Vergleich, wenigstens wie

hier die Früchte sind, und noch mehr, wenn die gänzlich verschiedene Vegetation in Betracht gezogen wird, unglücklich nennen. Wahr ist aber Diels Bemerkung, daß sie bei den älteren Pomologen unter mehrerlei Namen und Verwechslungen, auch als **Poire Madame**, Franzmadam, Große Jargonelle, **Windsor Pear**, **Mouille bouche d'été**, **Poire Figue** ꝛc. vorkommen werde, in welchen Namen viele Unsicherheit herrscht. Bei uns fand ich sie früher nie, und kommt hier als Franzmadam eine andere Birn vor. Verglichen auch die Windsorbirn. Der Baum der Obigen gedeiht auf Quitte gut.

Gönner'sche Birn †† Sept. **14** T. — **3** W. L.

Recht gute, volltragende Haushaltsbirn. Geschmack gezuckert, fein weinsäuerlich, mit etwas Muskatgewürz, das jedoch hier nicht merklicher vortritt. P. Z. in warmen Jahren schon Ende August, meist Mitte September. Diel empfiehlt sie zu allem Gebrauche, und bemerkt, daß der Baum eichengroß werde.

Gestreifte gefülltblühende Birn.

Gilt im südlichen Deutschlande als besonders schätzbare Kochbirn, und ist durch Streifen an Frucht und Holz leicht kenntlich. Scheint hier ihr Klima nicht zu haben und wollen Baum und Probezweig bisher nicht fort, so wie die Früchte klein blieben.

Windsorbirn †† Aug. Sept. **14** T. L.

Unter diesem Namen erhielt ich durch Hrn. Finanzdirector von Flotow, aus James Booths Pflanzungen herstammend, eine Birn, die ich bei uns schon öfter fand, und in Bardowick selbst einen schönen Hochstamm davon hatte. Der Teutsche Obstgärtner, Thl. 4. S. 35, setzt Windsorbirn als synonym mit Franzmadam, **Poire Madame**, und kann die dort gemeinte Birn die unsrige wohl sein. Das Kupfer zwar hat weit mehr Röthe, als ich je an der Frucht sah, und ist diese in der Mehrzahl weniger dickbauchig und weit länger; aber die Beschreibung

der Frucht, namentlich die angegebene Vegetation, paßt ganz auf die Obige, da der Baum durch pyramidalen Wuchs, fast gleiche Dicke der steifen Sommerreiser bis oben hin und das steife, rundeiförmige, fast gar nicht gezähnte Blatt leicht kenntlich ist. Noch eher könnte Knoop, Tafel I., die unsrige richtig als **Poire Madame**, Brüsseler Birn abgebildet haben, wenn nicht die angegebene Vegetation, (krummes, niederwärts gebogenes, unter einander wachsendes Holz,) sowohl gegen die Obige, als gegen Diels Brüsseler Birn stritte, die sonst durch das Kupfer auch wohl dargestellt sein könnte. Der Streit darüber wird müssig sein, und da Obige in England unter dem Namen Windsorbirn vorkommt, so proponire ich, ihr diesen zu lassen, und sie, nach der nachstehenden genaueren Beschreibung, von Diels Brüsselerbirn zu unterscheiden. Als Franzmadam erhielt ich hier noch eine andere, fast 3 Wochen früher, mit den frühesten schon zeitigende kleinere, häufig wirklich etwas perlförmige, sehr schätzbare Sommerbirn, die etwa die von Christ gemeinte Franzmadam ist, was ich jedoch noch nicht bestimmt weiß. — Frucht groß. Hohe gute Früchte 3¼ bis 3½ Zoll, wenn der Baum nicht sehr voll trägt, oft selbst 4 Zoll hoch; Breite 2⅓ — 2½ Zoll. Der Bauch sitzt stark ⅔ nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht allmählig zurundet, oft etwas zuspitzt, und etwas abstumpft, mit meistens schräger, kleiner Kelchfläche, so daß sie auf derselben nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht der Bauch zuweilen eine etwas raschere, meistens schlanke Einbiegung, auf einer Seite gewöhnlich stärker, als auf der andern, und endet die Frucht mit einer schlanken, fast gar nicht abgestumpften, meist halb in den Stiel auslaufenden Spitze. Kelch langgespitzt, meist mit dürren, etwas steifen Ausschnitten, offen, sitzt in flacher Senkung, aus der einige flache Beulen sich erheben, und sich bis zum Bauche flach, einzeln breit vordrängend, hinziehen. Stiel stark, meistens sanft gekrümmt, geht fast aus der Frucht heraus, ist 1¼ bis 1¾ Zoll lang und durch einen Fleischwulst gewöhnlich zur Seite gebogen. Grundfarbe der ziemlich starken Haut hellgrasgrün, fast seladon,

im Liegen gelbgrün, zuletzt hellgelb. An der Sonnenseite findet sich zuweilen ein leichter Anflug von bräunlicher, auch wohl etwas streifiger, unansehnlicher Röthe. Punkte zahlreich, doch fein, in der Röthe grüngelbliche Fleckchen. Rost findet sich besonders um Kelch und Stiel, übrigens nur als Anflug. Geruch schwach, Fleisch gelblich weiß, mürbe, wenn die Frucht früh genug gebrochen ist, halbschmelzend. Geschmack gezuckert, fein säuerlich, in feuchterem Boden etwas fein herbe. Kernhaus klein, geschlossen, Kerne schwarz, meist unvollkommen.

Die Frucht zeitigt im September; Brechzeit in warmen Jahren gegen Ende August, meist 6. — 10. September; früh oder nach und nach gebrochen, ist die Frucht für die Küche fast 3 Wochen brauchbar, und ist zum Kochen und Welken schätzbar, auch gute Marktfrucht. In heißen Frühlingstagen verliert der Baum viele junge Früchte; bei der Größe der Birn ist der Ertrag aber doch allermeist reichlich.

Lange gelbe Bischofsbirn †† Aug. Sept. **14** T. L.

Recht gute Haushaltsbirn von süßem, etwas weinartigen, fein rosenartigen Geschmacke. Wird besonders auch zu Birnmuß empfohlen. P. Z. in warmen Jahren schon 12. — 16. August, gewöhnlich 20. — 24. August. Im Ganzen dürfte sie durch die zugleich reifenden Früchte Erzherzogsbirn und Brüsseler grüne Madam für den Haushalt noch übertroffen werden, setzt aber, namentlich wenn der Mai kühl und naß ist, reichlich an. — Hr. Canzleidirector v. Flotow hält sie für identisch mit Sicklers Fürstlicher Tafelbirn. Muß gut 8 Tage vor der Reife ab, wenn sie nicht schnell verbraucht werden kann.

Blumenbirn (*†) Sept. fast **14** T.

Ihre frühe und reichliche Tragbarkeit bestätigt sich auch hier; doch ist sie zu wenig haltbar, und giebt es zu ihrer Reifzeit für Tafel und Haushalt bessere Birnen. Trug erst in 2 warmen Jahren, wo P. Z. 26sten August war. Gehört zu den von v. Mons erzogenen Früchten, die er wohl nur wegen

reichlicher Tragbarkeit schon als gut ansah. Fleisch halbschmelzend, Geschmack zuckerartig.

Bolarmud.

Diese Orientalin trug zwar erst 1851, jedoch blieben, auch sehr spät gebrochen, die Früchte so klein, steinig und holzig, daß sie wohl entschieden für unser Klima nicht paßt.

Hüffels Bratbirn †† Dec. — April L.?

Recht gute Kochbirn für den Winter, deren Baum recht fruchtbar ist, besonders bei kaltem Mai. Muß nicht vor dem 8ten October ab. Gewürzhafter, süßer Muskatellergeschmack.

Lange schmelzende Brittanien (fast ** meist nur *) Sept. 14 T.

An sich gute Frucht von delikatem, süßen, etwas zimmtartigen Geschmacke, zeigte aber hier, daß sie guten Boden und warme Lage erfordert. Bei vielen anderen, eben so trefflichen Sorten kann sie entbehrt werden. In meinen Gärten vor der Stadt bleibt sie auch auf Pyramide klein und voll schwarzer Flecke oder selbst Risse. M. P. Z. ½ September, in kalten Jahren erst gegen Ende September, in warmen 7ten September.

Brugmanns **? Nov. 3 Wochen.

Diel lobt sie sehr. Ihre Tragbarkeit bestätigt sich auch hier, doch hatte in Sulingen und ein paar Mal auch hier die Frucht etwas merklich Herbes im Geschmacke, was aber ohne Zweifel nur am Boden liegt. Verlangt wahrscheinlich schweren Boden. P. Z. gewöhnlich 26ten September, in kalten Jahren erst 15ten October. Der Baum gedeiht auf Quitte. In besserem Boden hat sie nach Diels Angabe erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Buntebirn †† wohl * Sept. 6 W. L.

Eine bei Hannover unter dem Namen Buntjebirn sehr verbreitete, ganz vorzüglich schätzbare Haushaltsbirn, die sowohl

gekocht, als gewelkt trefflich ist, gern als Senfbirn gebraucht wird, und bei ihrem zuckersüßen Geschmacke vielen und guten Birnhonig geben muß. Der Baum ist schon durch sein kleines Blatt und wildes, anfangs mit Dornen versehenes Gewächs kenntlich, und sollte man von demselben nicht so große und lachend schöne Früchte erwarten. In schwerem Calenberger Boden wird der Baum groß, trägt aber erst etwas spät; Sandboden scheint noch mehr sein Element zu sein, und trug der Baum in Sulingen schon im 6ten Jahre voll, wächst auch sehr gut auf der sandigsten Höhe meines einen Gartens hier vor dem Thore. R. Z. meist Hälfte September; hielt sich öfter bis Mitte November. Form neigt mehr zur Eiform als Birnform; 2½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Bauch ziemlich in der Mitte; nach dem Kelche nimmt die Frucht stumpf zugespitzt ab; nach dem Stiele nimmt sie rascher, mit gefälliger Einbiegung ab, und ist nur etwas abgestumpft. Kelch hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe, und sitzt auf der Kelchspitze oben auf, oder nur ganz flach vertieft, umgeben mit feinen Falten und Beulen, die als flache Erhabenheiten über den Bauch laufen. Stiel dick, holzig, 1 bis 1¼ Zoll lang, sitzt wie eingesteckt, und ist durch einen Wulst gewöhnlich zur Seite gedrückt. Farbe der ziemlich glatt anzufühlenden, etwas dicken Schale ist grünlich gelb und wird im Liegen schön hellgelb. Die ganze Sonnenseite und meist noch ein Theil der Schattenseite ist durch zahlreiche rothe Kreischen geschmückt, welche die Punkte umgeben, die an der Sonnenseite stark und weißgrau sind. Stark besonnte sind zwischen den rothen Kreischen noch leicht roth getuscht oder punktirt. Feine Anflüge von Rost und Rostflecken finden sich einzeln. Das Fleisch ist weiß, riecht fein muskirt, ist um das Kernhaus nur etwas körnig, saftreich, oft fast halbschmelzend, von sehr süßem, rosenartigen Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern mittelmäßig groß, Kerne schwarzbraun, theils unvollkommen.

Argensons Butterbirn **† Mitte Nov. 4 W.

Diel tadelt diese Birn im Systeme, weil der Geschmack etwas adstringirend sei, lobt sie dagegen im Cataloge, und zeigt sich auch hier wieder, wie großen Einfluß auf den Geschmack der Birnen der Boden hat. Meine Pyramide steht draußen in meinem Sandgarten, an dessen höheren Stellen, ist gesund, tragbar und liefert delikate Früchte von süß weinartigem, etwas muskirten Geschmacke, so daß diese Birn für leichten Boden zu den besten gehört. Auch in Sulingen war sie gut. Brechzeit in warmen Jahren schon 10ten October. — Da die Frucht in der Form ziemlich variirt, und Diel die Reifzeit schon in den October setzt, so zweifelte ich anfangs etwas an der Aechtheit meiner Sorte und erbat sie mir von Hrn. Canzleidirector Bödiker nochmals. Mit dem Reise wurde die Pyramide überpfropft und ist Vegetation und Frucht ganz dieselbe. Zwei mit mir correspondirende Pomologen halten die Argenson für identisch mit der Regentin. Große Aehnlichkeit ist auch da; doch wächst die Argenson stärker, mit stärkeren, oft wenig abnehmenden Sommertrieben; die Frucht ist größer, wandelbarer in der Gestalt, verträgt früheres Pflücken und zeitigt einige Wochen früher. Auch die Rostfarbige Butterbirn ist der Argenson und der Regentin sehr ähnlich, und unterscheidet sich von beiden wohl hauptsächlich dadurch, daß die jungen Zweige dornartige Fruchtspieße machen, was freilich auch die dornige Colmar thut, die mit der Regentin doch identisch sein wird. Die Rostfarbige Butterbirn trug nur erst einmal. Als Zwerg wird obige Birn besser auf Wildling gezogen. Ein Probezweig auf Roussette von Bretagne lieferte zwei Mal jämmerliche Früchte, als neues Beispiel, welchen Einfluß oft der Grundstamm auf die Frucht hat. Diel vergleicht den Geschmack dieser Frucht mit dem der **Beurré gris**, welcher Vergleich nicht glücklich ist. Noch bemerke ich, daß die von mir mehrmals versandte Diettrichs Butterbirn, welche Hr. **Dr.** Liegel in den Frauendorfer

Blättern 1849, S. 79, beschreibt, und ich von v. Mons ohne Namen erhielt, gleichfalls die Argenson nur sein wird. *)

Blumenbachs Butterbirn **† Nov. 4 W. L.

Auch diese schätzbare Tafelfrucht erhielt ich von v. Mons ohne Namen, und benannte sie zum Andenken an meinen vielgeschätzten ehemaligen Lehrer, Hofrath Blumenbach zu Göttingen. Geschmack fast wie bei der vorigen. P. Z. in warmen Jahren schon Mitte September, meist Michaelis, in kälteren 8 Tage später.

Hauptform ist die Birnform, oft ist sie dickbauchig und etwas glockenförmig; $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, 3 — $3\frac{1}{4}$ hoch. Bauch beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den sie so abnimmt, daß sie meist kaum etwas abgestumpft ist. Die glockenförmigen jedoch runden sich platter zu. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch offen, meist klein, flach vertieft. Flache Beulen laufen aus der Kelchsenkung zum Bauche und ist die Birn überhaupt etwas beulig. Stiel 1 — $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, holzig, meist wie eingesteckt, durch einen Wulst gewöhnlich etwas zur Seite gedrängt, auch etwas gebogen. Schale fein rauh, vom Baume matt gelblich grün, im Liegen gelb; stark besonnte sind an der Sonnenseite nur goldartiger. Punkte häufig, theils fein, theils stärker. Rostfiguren und zersprengter Rost sind, namentlich an kleineren Früchten, häufig, und häufen sich um Stiel und Kelch an. Fleisch gelblich weiß, fein, in nassen Jahren wohl feinkörnig, schmelzend, von fein

*) Nachdem Obiges niedergeschrieben war, machen dennoch gleichzeitig gebrochene Früchte von der Argenson und Regentin, von Probezweigen im Garten in der Stadt, mich wieder zweifelhaft, ob diejenigen nicht Recht haben, die beide für identisch halten, so daß die von mir bemerkten Unterschiede nur von Boden, Unterlage und warmen Jahren gekommen wären. In den beiden letzten, wärmsten Jahren hatte ich nicht gleichzeitig Früchte der Regentin, und die von der Argenson 1851 am 15ten October draußen gebrochenen Früchte welkten gänzlich hin.

zimmtartigem, delikaten, etwas weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern eng, Kerne hellbraun, ziemlich eiförmig, mit verlängerter Spitze. Der Baum wächst rasch, bildet aber doch auf Wildling gute, früh tragende Pyramiden.

Beauchamps Butterbirn ** Nov. 4 W.

Treffliche, gern und besonders bei kaltem Mai volltragende Tafelfrucht, deren Reis ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker erhielt. P. Z. meist einige Tage nach Michaelis, in warmen Jahren schon 26sten September. Diel gedenkt dieser Frucht nur mit kurzen Bemerkungen in der Vorrede zum 7ten Birnhefte unter den von v. Mons erhaltenen Sorten, weshalb ich hier eine Charakteristik derselben gebe. In Form ist sie einer **Beurré blanc** oder Grauen Dechantsbirn ziemlich ähnlich, etwas kleiner, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und so hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, oft fast in der Mitte, und rundet die Frucht um den Kelch sich sanft zu, und stumpft sich so ab, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie in erhobener Linie ab, und ist bald stark abgestumpft, bald an der Spitze mehr zugerundet. Kelch offen, hat feine, nicht steife Ausschnitte, sitzt in enger, mittelmäßig tiefer, ziemlich ebener Senkung; jedoch drängen breite Erhabenheiten am Bauche der Frucht sich öfter vor, und verschieben die Rundung, oder machen eine Seite höher, als die andere. Stiel holzig, ziemlich stark, fast gerade, etwas zur Seite gebogen, sitzt bei den stärker abgestumpften in ziemlich tiefer Höhle, bei den andern mehr wie eingesteckt. Grundfarbe der Schale schönes Grasgrün, im Liegen nur wenig gelblicher. Häufig ist von der Grundfarbe wenig zu sehen, da grünlich zimmtfarbiger Rost oft die ganze Frucht so überdeckt, daß die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint, während jedoch andere Exemplare ziemlich frei von Rost sind. Röthe fehlt. Die zahlreichen Punkte werden häufig durch den Rost maskirt, erscheinen aber an der Sonnenseite oft als röthlich graue Fleckchen. Fleisch etwas grünlich weiß, fein, schmelzend, von schwach weinigem, bergamottartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus hat oft

kleine, hohle Achse, Kerne langgespitzt, braun, vollkommen. Der Baum paßt zu Pyramiden auf Wildling.

Diese Birn war auch unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen, und habe ich sie als Cuviers Butterbirn einige Mal versandt.

Bödikers Butterbirn ** Nov. 4 W.

Fand sich unter den namenlosen von v. Mons, und ist eine delikate, sehr saftreiche, fast nie moll werdende Tafelbirn, von der ich nur noch etwas näher erfahren muß, ob sie nicht in manchen Jahren die jungen Früchte zu gern abwirft. P. Z. in warmen Jahren 20sten September, meist Michaelis. Der Baum wächst schön pyramidenartig und scheint früh fruchtbar zu werden. Geschmack erfrischend, süß weinartig.

Form meist dickbauchig kreiselförmig, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch. Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie in sanft erhobener Linie ab, oder nur an einer Seite eingebogen, und ist fast gar nicht abgestumpft. Kelch offen, oft halboffen und etwas geschnürt, steht mit den ziemlich harten Ausschnitten in die Höhe, und sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, aus der breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und die Rundung meist verschieben. Stiel dick, holzig, oft stark gekrümmt, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, oft auf die Seite gedrängt, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze geht fast in ihn über. Schale glatt, schön hellgrasgrün, im Liegen hellgelb. Punkte häufig, etwas unregelmäßig vertheilt, von den Rostanflügen oft wenig zu unterscheiden. Röthe fehlt. Fleisch gelblich weiß, fein, überfließend von reichlich vorhandenem Safte, ganz schmelzend, von erfrischendem, delikaten, gezuckerten Weingeschmacke. Kernhaus geschlossen, mit hohler Achse; Kammern ziemlich lang, doch platt gedrückt, enthalten verhältnißmäßig große, ziemlich platte, eiförmige, schwarze Kerne.

Burchardts Butterbirn **† Sept. Oct. 4 W. L.

Stark wachsender, früh und gern tragender Baum, dessen Triebe fast immer in der Jugend sich hörnerartig stark krümmen. Fleisch mattgelblich, fein, schmelzend, oder schmalzartig, von süßem, fein zimmtartigen oder calmusartigen Zuckergeschmacke. P. Z. in warmen Jahren schon 16ten September, in kalten Jahren Michaelis, auch wohl einige Tage später. Muß auch zum Welken recht taugen. Kommt auf der Höhe meines Sandgartens gut fort mit großen, schönen Früchten. Mit der Colmar Neil Diels hat sie viele Aehnlichkeit und wird besser nur Eine von beiden behalten. Im Ganzen ziehe ich die Obige vor. Die Gestalt der Frucht ist etwas veränderlich. Hauptunterschied scheint zu sein, daß die Neil nicht hörnerartige Triebe macht und etwas weniger süß ist.

Hr. Dr. Liegel führt in den Frauendorfer Blättern auch eine andere Burchardts Butterbirn auf, die er von Herrn v. Hartwiß als Burchardts Arembergerin erhalten hatte. Diese Frucht, wenn sie nicht etwa schon unter einem anderen Namen vorkommt, wird indeß den Namen nicht behalten können, da er von Diel schon unserer Frucht beigelegt war.

Capiaumonts Herbst-Butterbirn fast ** und †† Oct. Nov. 6 W. L.

Da Diel diese Frucht so nahe mit der **Beurré gris** zusammenstellt, und ihr Röthe und Einbiegung nach dem Stiele abspricht, was sie hier ziemlich stark oft hat, (in Lehmboden sah ich sie auch ohne Röthe, sie muß aber noch anderwärts oft Röthe haben, da sie auch als **Beurré aurore** vorkommt,) so glaubte ich anfangs die rechte Sorte nicht zu haben, erhielt aber von 4 Pomologen und auch von v. Mons selbst, (als **Beurré Capiaumont**,) ganz dieselbe Frucht. Hr. Dr. Liegel tadelt sie in den Frauendorfer Blättern, daß sie nicht schmelzend werde. Auch hier ist sie, wenn sie nicht früh genug und zur rechten Zeit gebrochen ist, meist nur halbschmelzend, oft jedoch

wirklich schmelzend, ist aber auch halbschmelzend angenehm zum rohen Genusse. Durch ihren erfrischenden, etwas weinartigen, gezuckerten Geschmack und bei ihrer ganz außerordentlichen Tragbarkeit und Brauchbarkeit auch zum Kochen rc. fast 6 Wochen hindurch, ist ihr Anbau doch sehr anzurathen. Für die Tafel behalte man nicht zu viele, (da, wenn die Frucht mürbe wird, sie dann ziemlich rasch moll wird,) um so die nach und nach mürbenden stets zu verbrauchen. Der Baum kommt in allerlei Boden fort und bildet auf Wildling schöne, früh tragende Pyramiden. P. Z. meist Michaelis, in warmen Jahren schon 18ten bis 20sten September, seltener einige Tage nach Michaelis. — Mit der Carthäuserin hat sie so viele Aehnlichkeit, daß, wenn nicht beide identisch sind, doch eine nur bleiben kann. Gedeiht, nach Schmidtberger und Diel, auf Quitte nicht.

Colomas Herbst-Butterbirn ** Oct. Nov. 3 — 4 Wochen L.

Gehört zu den besonders guten Tafelbirnen. Der Baum wuchs stark und gesund in Sulingen und eben so selbst in meinem Sandgarten auf dessen trockenerer Höhe, wo er mehrmals schon treffliche Früchte brachte. Paßt daher für allerlei Boden, da sie im schweren eben so gelobt wird. P. Z. in gewöhnlichen Jahren ein paar Tage nach Michaelis, in dem warmen und frühen Jahre 1848 schon 20sten September. Mürbet nach und nach und wird gar nicht leicht moll. Geschmack etwas weinig gezuckert, mit einem sehr merklichen, doch auf der Zunge etwas flüchtigen calmusartigen Gewürze, welches ihn sehr angenehm und erhaben macht. Wenn Diel den Geschmack mit dem der Normännischen rothen Herbst-Butterbirn vergleicht, so muß ich anmerken, daß wenigstens hier, wegen des gedachten Gewürzes der Geschmack beider Früchte gar keine Aehnlichkeit hat, während ich an der Aechtheit meiner obigen Birn nach Frucht und Vegetation gar nicht zweifeln kann. Es scheint indeß das eigenthümliche Gewürz bei obiger Frucht, vielleicht schon nach dem Zeitpunkte, wo man sie pflückt, oder nach

den Jahren, nicht immer gleich stark hervorzutreten. Stärker noch tritt es bei der Colomann hervor, die ganz ähnlich schmeckt und von der ich noch nicht weiß, ob sie von Obiger hinreichend verschieden ist. Siehe diese.

Aus den Herzoglich Arembergischen Gärten erhielt ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker die Obige als Urbaniste; doch ist Diettrichs Urbaniste, (III. S. 145,) wohl eine andere. Gedeiht auf Quitte sehr gut.

Colomas Winter-Butterbirn (Coloma de Printemps) **† Dec. 4 — 5 W.

Diese zu den besten gehörende und gegen Ende October zu brechende Tafelbirn gedeiht auch hochstämmig noch bei uns vollkommen gut, selbst in ungünstigen Jahren und auf einem Hochstamme, der an der Nordseite eines Hauses steht, und den größeren Theil des Tages über Sonne nicht hat, ja in eingeschlossenen Lagen hochstämmig besser, als auf Pyramide, wozu sie sonst sehr paßt, da die jungen Früchte von Hitze im Juni leicht abfallen, und die Pyramiden bisher im Garten in der Stadt wenig trugen, während 6 — 8 Probezweige auf einem großen Hochstamme fast stets voll sitzen. Sie kommt auch in allerlei Boden gut fort, nur daß sie in trockenem Boden und trockenen Jahren nicht ganz so saftreich und schmelzend ist, als in frischerem Boden. In Sulingen war sie noch saftreicher, als hier, lieferte aber selbst auf der Höhe meines Sandgartens noch sehr schmackhafte Früchte. Geschmack schwach weinig gezuckert, erhaben durch ein zimmtartiges Gewürz. Für ihre Güte zeugen auch die vielen Namen, die sie hat. Diel führt sie unter obigem Namen in der 2ten Fortsetzung des Catalogs auf; ich erhielt sie von v. Mons direct als Spreeuw, (Spreen- oder Staarenbirn, welcher Name nicht paßt, da sie gefleckt wenig ist, was der Name anzudeuten scheint,) unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten fand sie sich 6 Mal; von Diettrich und Hrn. Pfarrer Urbanek in Majtheny erhielt ich sie als Winter-Nelis, von der Societät zu Prag als München de

Gand, unter welchem sinnlosen Namen, (mehrere v. Mons'sche Früchte haben Namen, in denen man Sinn nicht finden kann,) die Societät sie direct von v. Mons erhielt. Ferner erhielt ich sie als **Bonne de Malines** (**Beurré de Malines** von Hrn. v. Hartwiß ist eine andere,) aus Neustadt a. d. Haardt als Colmar Balmont.

Auch andere Pomologen bestätigen, (z. B. Hr Dr. Liegel in den Frauendorfer Blättern 1847, S. 236,) daß die gedachten Namen, (Colmar Balmont ausgenommen, von dem auch ich nicht weiß, ob er nur eine Verwechslung involvirt,) alle dieselbe Frucht bezeichnen. Als Winter-Nelis beschreibt sie Diettrich etwas genauer, (III. S. 19,) sagt aber mit Unrecht, daß sie besser an die Mauer, als auf Hochstamm passe. Ich schlage vor, daß wir ihr ausschließlich den Namen Winter-Nelis lassen, (den Vorschlag in der Brochüre über Probebäume, sie v. Mons Winter-Butterbirn zu nennen, zurücknehmend,) da sie zwar Diel als Colomas Winter-Butterbirn aufführt, aber es wünschenswerth ist, um Verwirrungen zu vermeiden, zu ähnliche Namen möglichst zu beseitigen, und wir schon eine Colomas Herbst-Butterbirn und Colomas köstliche Winterbirn haben. Auch als Winter-Nelis ist sie bereits ziemlich verbreitet. Colomas Winter-Butterbirn soll vom Grafen Coloma, die Winter-Nelis von Hrn. Nelis in Mecheln erzogen sein. Ob nun das nur Verwirrungen der Herren Belgier sind, oder wirklich aus mehreren Kernen nicht zu unterscheidende Früchte fielen, wird wohl dahingestellt bleiben. Einige Beispiele, daß aus einem Kerne auch der Muttersorte ganz ähnliche Früchte fallen können, liefern die Ustroner Pfundbirn, mehrere der **Beurré blanc** ganz ähnliche Früchte und andere. Doch kommt es bei den Herren Belgiern etwas oft vor, daß nicht zu unterscheidende Früchte verschiedene Erzieher gehabt haben sollen, und sind Täuschungen darüber leicht möglich.

Diels Butterbirn **† wohl †† Nov. Dec. 5 W. L.

Erzogen von v. Mons, von dem ich sie direct eben so

erhielt, als von Diel. Der Baum wächst prächtig; ist eine sehr schätzbare, volltragende Frucht, die auch zum Kochen und Welken recht brauchbar ist, wo man sie für die Tafel nicht verwenden könnte. Als Tafelbirn ist sie aber in feuchtem Boden weniger werth, und war in Sulingen, wo die Pyramide recht große, prächtige Früchte bald und öfter trug, obwohl sie auf Wildling veredelt war, stets etwas herbe. P. Z. fast immer Michaelis oder einige Tage später, und muß man sie auf dem Lager noch etwas liegen lassen, wenn sie auch schon ganz gelb geworden ist, damit sie schmelzend werde. Oft ist sie nur halbschmelzend. Hat schwach weinigen, gewürzreichen Zuckergeschmack. Gedeiht gut auf Quitte und kommt in allerlei Boden gut fort. — Ein Sämling von ihr, die Ustroner Pfundbirn, ist von ihr nicht verschieden; wenigstens höchst ähnlich sind auch die Riesen-Butterbirn, und was ich als St. Augustus neuerdings erhielt.

Elisens Butterbirn (** Aug. Sept. 14 T.)

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten, und gab ich ihr den Namen, weil meine älteste Tochter sie vor andern gern aß. Ist eine zwar kleine, aber sehr feine Tafelbirn, an Größe und Geschmack der Egmond sehr gleichend, etwas später zeitigend und noch etwas feiner von Fleisch und Geschmack. Ich weiß jedoch noch nicht, ob sie eben so voll trägt. Sie setzte bisher am liebsten in kalten Frühlingen an, und trägt vermuthlich etwas spät, da die Vegetation ganz die eines Wildlings mit Dornen und kleinen Blättern ist. Wenn sie nicht so reichlich trägt, bleibt sie bei der Egmond und der bald folgenden Comperette doch überflüssig. Da ich sie einige Male versandte, gebe ich die nachfolgende Charakteristik. Form fast kreiselförmig, 1¼ Zoll hoch und breit. Bauch mehr nach dem Kelche, um den sie sich plattrund wölbt. Kelch hartschalig, offen, in mäßiger, mit einigen feinen Falten besetzter Senkung. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab, und macht nach kurzer Biegung, die oft nur auf einer Seite ist, eine kurze, etwas, oft auch nicht abgestumpfte Spitze. Die Frucht ist oft fein beulig.

Stiel stark, etwas gebogen, wenig zur Seite gedrückt, ¾ Zoll lang. Haut fein, glatt, hellgrün, auch in der Reife meist noch grünlich gelb. Punkte fein, zahlreich. Rost wenig, nur in nassen Jahren etwas mehr. Die Sonnenseite zeigt schwache Spuren streifiger Röthe. Fleisch ziemlich weiß, schmelzend, sehr fein, von fein zimmtartigem, schwach weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen; Kerne braun und vollkommen.

Engl. Sommer-Butterbirn **† Sept. Oct. gut 14 T. L.

Gehört in dem für sie passenden Boden zu den besten Tafelbirnen, und wird, nach ihrem Fleische, bei Ueberfluß sich auch recht gut zum Kochen oder Welken verwenden lassen. Ihr Element ist warmer, etwas feuchter Boden, wie in Sulingen, wo Bäume und Früchte herrlich waren. Hier fängt der junge Baum bald an zu kranken, und auch die Probezweige bleiben klein, leiden von Frost und liefern kleine, nur mittelmäßig gute Früchte. Geschmack gewürzreich gezuckert, kaum etwas weinig. P. Z. meist Michaelis, selten einige Tage später, aber in warmen Jahren schon 15. — 20. September, ja 1849 7ten Sept. Auf den rechten Brechpunkt ist sie eigen und wird, zu spät gebrochen, rasch moll. Muß reichlich 8, wohl 12 Tage vor der Reife ab.

Schon in der Brochüre über Probebäume habe ich gesagt, daß Obige, die Mandelbirn, Je länger je lieber, und auch die früher von Diel versandte Engl. Winter-Butterbirn identische Früchte seien. Dies bestätigen auch die Kupfer, die man von ihnen bei älteren Pomologen findet, (z. B. Knoop, Taf. 2 und 6, wo nur nicht stören muß, daß die eine ohne allen Rost, die andere ganz rostig abgebildet ist, was sich je nach Umständen richtet; wie überhaupt die Illumination bei Knoop unter aller Kritik ist,) deren Verschiedenheit hauptsächlich nur in mehr oder weniger Rost und verschiedener Grundfarbe, nach dem Reifpunkte, in dem die Frucht abgebildet ward, besteht. Die verschiedenen Namen werden von den Abänderungen mit herrühren,

die die Frucht in verschiedenem Boden erleidet, und ist der Je länger je lieber sehr bezeichnend, da sie in trockenem Boden klein und kurz bleibt, und desto köstlicher ist, je länger die Frucht in feuchterem Boden wird. Einigemal wollte es mir zwar scheinen, daß die von Diel unter obigem Namen erhaltene Frucht in demselben Boden den Früchten der Mandelbirn und der von ihm erhaltenen Englischen Winter-Butterbirn an Güte nicht völlig gleich stehe, doch war dies wohl nur zufällig. — Die später von Diel im Cataloge Nr. 306. aufgeführte Englische graue Winter-Butterbirn habe ich noch nicht erhalten können, und weiß noch nicht, ob sie dieselbe etwa ist, als die unter Nr. 52. Beider Reifzeit setzt er spät, im November und December; die Nr. 52. sandte er mir, nachdem er ein Jahr vorher schrieb: „sey noch zweifelhaft als eigene Sorte;" was ich erhielt, zeitigt aber stets mit der Mandelbirn und Englischen Sommer-Butterbirn. — Giebt auf Wildling schöne Pyramiden, kommt aber auch auf Quitte fort.

Gelbe Sommerbutterbirn (*) Aug. 14 T.

Trug zwar erst 2 Mal, 1834 und 36, zeigt aber, daß Diels Urtheil gegründet ist, daß sie bei dem jetzigen Reichthume an guten Früchten entbehrlich bleibt. Geschmack war gezuckert, etwas gewürzlos. Hier trug sie noch nicht. P. Z. war Mitte August. Als Zwerg, nach Diel, nur auf Wildling.

Gellerts Butterbirn.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen. Die Birn an sich ist eine treffliche Tafelfrucht, zeitig im October, weshalb ich sie mehrmals versandte; doch zeigt sich seit mehreren Jahren, daß sie zu selten ansetzt, gerade wie die **Beurré gris**, mit deren Belaubung auch der Probezweig Aehnlichkeit hat. Die Frucht, 2¼ Zoll breit, 3 hoch, ist fast ganz mit zimmtfarbigem Roste überzogen. Wird wegen des gedachten Fehlers wieder untergehen müssen.

Gerdessens Weigsdorfer Butterbirn fast ** Sept. Oct.

Trägt früh und gern, liefert auf Wildling gute Pyramiden, und würde schätzbarer sein, wenn die Frucht nicht von zu kurzer Haltbarkeit wäre; sie ist auf die Pflückezeit etwas eigen und wird rasch moll. P. Z. 1848 und 49 schon 7. Sept., in mittleren Jahren 20. Sept. Vielleicht ist dies in schwerem Boden besser. Darf durchaus nicht zu lange sitzen, und muß wohl 12 Tage vor der Zeitigung ab. Als Zwerg nur auf Wildling.

Goemanns Butterbirn.

Erhielt ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker aus Commanns Baumschule; trug 1851, stimmt mit Diels Charakteristik im Cataloge recht gut, ist aber von der Kreiselförmigen Dechantsbirn nicht verschieden, und hier nicht größer oder besser, als diese.

Graf Marcolinis Herbst-Butterbirn ** Nov. Dec. 3 — 4 Wochen.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Geheimenrath und Finanzdirector von Flotow, und zeigte die Frucht sich nach Diettrichs Beschreibung (I. S. 686) ächt. Trug zwar erst 1850, war jedoch eine delikate Birn, deren Anbau zu empfehlen sein wird. P. Z. war 10. Oct., mürbet Ende Nov.

Graf Sternbergs Winter-Butterbirn ** Nov. L.

Siehe Liegels Winter=Butterbirn, mit der ich sie identisch halte. Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag und auch von Hrn. Schamal in Jungbunzlau in Böhmen, als Graf Sternbergs Winter=Tafelbirn, der mir zugleich schrieb, daß sie auch noch Postelberger, Kopertsche fürstliche Tafelbirn und Weinhuberbirn heiße.

Graue Herbst-Butterbirn (Beurré gris) **
Oct. Nov. 14 T.

An sich eine köstliche Frucht, paßt aber freistehend für unser Clima nicht, weil, (was auch die Meininger Pomologen selbst schon dort bemerkten,) der Baum selten Frucht ansetzt. Diese setzt nur an, wenn gleich nach dem Abblühen warme Tage folgen und überhaupt mehr Wärme folgt, als wir meistens um diese Zeit hier haben. Volltragend fand ich die Frucht mehrmals an Wänden, besonders östlichen, in schwererem, doch warmen Boden, und gehört sie bei uns an die Wand. Tritt nach der Blüthe viel Wärme ein, so daß andere Birnen abwerfen, dann eben setzt die Beurré gris an. Je nachdem sie größer und besser gewachsen ist, verändert sie ihr Ansehen oft so, daß man sie nicht gleich wieder erkennt, und glaubte ich früher in ihr 3 verschiedene Birnsorten zu haben, die, auf derselben Pyramide angebracht, sich alle identisch zeigen. Geschmack erhaben süß, mit der feinsten Muskatellersäure vereint. P. 3., obwohl sie schon im Oct. mürbet, doch von freistehenden Bäumen meist erst 8—10 Tage nach Michaelis, in warmen Jahren 25. Sept. Doch bemerkt schon Diel, daß man den Genuß durch Pflücken zu zwei verschiedenen Zeiten verlängern könne, und wird sie schmelzend, auch wenn früh gepflückte etwas welken. — Kommt auf Quitte fort, wenngleich Diel sie für Wildling mehr empfiehlt, der noch bemerkt, daß sie nassen Boden nicht verträgt.

Grüne Sommer-Butterbirn *† Sept. Oct. 3 Wochen.

Trug sowohl in Sulingen, als hier, öfter und war als Tafelfrucht immer von etwas untergeordnetem Werthe, etwas zu körnig, nicht gewürzt genug, und beim Genusse etwas Hülsen zurücklassend, was bei dem prächtigen Wuchse des gesunden Baumes zu bedauern ist. Vielleicht ist's in schwererem Boden anders. Hier bleibt sie, bei gleichzeitigen besseren, entbehrlich, sie möchte denn besonders für Haushaltszwecke taugen.

P. Z. in den frühen und warmen Jahren 1848 und 49 24. Aug., meist 12. Sept.; 1837 sogar 20. Sept. noch etwas früh. Gewürzhafter, fein zimmtartiger Zuckergeschmack. Die Frucht hat hier Einbiegungen nach dem Stiele.

Hardenponts Winter-Butterbirn (Hardenpont d'hyver) **† Nov. 4 — 5 Wochen. L.

Eine der köstlichsten Tafelbirnen, die auch hochstämmig bei uns jährlich schmelzend wird. Fleisch fein, steinfrei; Geschmack erhaben, fein weinartig süß. P. Z. meist ½, oft ⅔ Oct., vor halbem Oct. selten. Schon bei der Amalia von Brabant ist gedacht, daß diese, die Obige und die Kronprinz Ferdinand von Oesterreich identisch seien. Die Identität der 2 letzteren (die Amalia von Brabant scheint noch nicht so verbreitet) erkennen auch andere Pomologen jetzt, und wohl sämmtlich an, (schon Schmidtberger statuirte sie, Beiträge I. S. 9,) und wenn Diettrich behauptete, eine von der Kronprinz Ferdinand verschiedene Hardenponts Winter-Butterbirn zu haben, so bestätigt Hr. Pfarrer Urbanek meine schon in der Brochüre über Probebäume nach der Vegetation geäußerte Vermuthung, daß diese Hardenponts Leckerbissen gewesen sei. Auch die **Glout Morceau**, von der v. Mons sagt, daß sie von der Hardenpont wenig verschieden sei, und die ich aus Enghien erhielt, konnte ich eben so wenig, als die Meininger Pomologen und Hr. Lieutenant Donauer in Coburg, der sie von Diettrich erhielt, von Obiger unterscheiden, und erhielt sie außerdem noch als **Fondante jaune superbe** vom Magister Schröder in Hamburg, und als **Beurré** d'hyver aus Enghien. Nach Bivorts Album der Pomologie hat sie auch noch den Namen **Beurré de Kent**, und in Frankreich **Beurré d'Aremberg**. Den Namen Kronprinz Ferdinand gab Diel einer ihm dem Namen nach nicht bekannten Birn, und gebührt dieser Name ihr daher nicht, obwohl sie unter demselben wohl am meisten verbreitet ist. Unter obigem Namen wird sie beibehalten werden müssen. — Hinsichtlich des Fortkommens auf Quitte sagt Diel, daß die

Kronprinz sehr gut auf Quitte gedeihe, was ich bestätigt fand, die Hardenpont aber auf der Quitte oft kümmere. (Vorbemerkungen zur 1sten Fortsetzung des Catalogs.) Es muß in passendem Boden weiter versucht werden, ob darin und in dem etwaigen stärkeren Wuchse der Kronprinz Ferdinand, (den mehrere Bäume von dieser, vielleicht jedoch nur zufällig, gegen die Hardenpont hier haben,) ein wirklicher Unterschied liege. Um Verwirrungen zu vermeiden, kann nur Eine von den obgedachten Sorten beibehalten werden.

Hardenponts späte Winter-Butterbirn (Hardenpont de Printemps) * Dec. oder Januar 4—6 W.

Diese im südlichen Deutschlande geschätzte Tafelbirn hat, nach meinen bisherigen Fruchtproben, bei uns ihr Clima nicht recht, und gehört wenigstens an die Wand. Früchte, die ich zwei Mal in Sulingen und ein Mal hier auf dem Schäferhofe hatte und im Januar zeitigten, waren zu körnig und nicht gewürzt genug, wenngleich ziemlich schmelzend. Bessere wurden mir 1834 von der Pyramide aus Bardowick geschickt, die schon Ende Nov. mürbeten und ganz schmelzend und von Geschmack delikat waren. In meinem Garten in der Stadt will die Sorte, ebenso wie Mascons Colmar, die ich von Obiger noch nicht hinreichend unterscheiden kann, an 12jähriger Pyramide bisher nicht tragen, blüht selbst nur sehr einzeln, was von dem trockenen Boden herrühren wird, und einige einzelne Früchte, die ansetzten, blieben klein und sprangen ganz auf. Eine aus Enghien bezogene **Orpheline ou Aremberg**, die ganz dieselbe Vegetation hat und dieselbe sein wird, macht es eben so. Im Album der Pomologie von Bivort und so auch in James Booths Cataloge heißt die Obige auch **Noirchain**. Was Diel von v. Mons, jedoch als **Noirchain d'été** erhielt, ist eine andere, und zeitigt im November. Sie kommt auch als **Beurré Rance** vor, z. B. schon in James Booths Cataloge. Den Geschmack giebt Diel als erhabenen, zuckerartigen Wein-

geschmack an. In der Form wich sie hier durch Einbiegungen nach dem Stiele ab. Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte gern.

Holzfarbige Butterbirn **† Sept. Oct. 3 W. L.

Diese recht sehr schätzbare Frucht, die erhabenen, nur fein weinartigen, etwas bergamottartigen Zuckergeschmack hat, kommt unter gar vielen Namen vor, was beweiset, daß sie überall gut war. Diel hätte das **Fondante des Bois** vielleicht eher Wald-Butterbirn übersetzen sollen; ich bemerke aber, daß ich sie aus Enghien durch Hrn. Canzleidirector Bödiker auch als **Fondante Dubois** erhielt. Ist etwa ein Herr Dubois ihr Erzieher? Im Walde ist sie schwerlich gefunden. Ich erhielt sie außerdem auch als **Beurré Dequin** aus Enghien, als Liegels Dechantsbirn von Mehreren, (und schreibt mir auch Hr. Dr. Liegel, daß die von dem jüngeren Diel benannte Liegels Dechantsbirn die Holzfarbige Butterbirn auch bei ihm sei,) als **Fondante de Paris** von der Societät zu Prag; als **Belle Aillance** von v. Mons (wohl falsch), und unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten 7 Mal. Sie kommt noch unter anderen, theils wohl falschen Namen vor. Hr. Lieutenant Donauer z. B. erhielt sie von v. Mons als **Leon Juleré**, aus London als **Flemish Beauty**. Nach Bivorts Album der Pomologie hat sie in Belgien jetzt hauptsächlich die Namen **Davy** und **Belle de Flandres**. Durch viel, oft selbst rauhen Rost, und wieder fast gänzliche Freiheit von Rost, Mangel der Einbiegungen nach dem Stiele oder deren sichtbareres Hervortreten sind die Früchte von verschiedenen Bäumen oder Probezweigen, oft von demselben Zweige häufig im Aeußeren so verschieden, daß man verschiedene Früchte zu haben glauben sollte. Geschmack und die hellen, gelbbräunlichen, eiförmigen Kerne zeigen leicht die Identität. P. Z. war in recht warmen Jahren schon 5. Sept., meist 12.—15. Sept., in kalten 20.—24. Sept. Man kann zu verschiedenen Zeiten brechen und namentlich die kleineren, nicht recht ausgewachsenen

noch 8—12 Tage sitzen lassen. Diel bemerkt, daß auf Quitte der Baum zu kümmern scheine.

Lauers Engl. Oster-Butterbirn ** Dec. — März.

Schon in der Schrift über Probebäume suchte ich zu erweisen, daß sie mit der Winter-Dechantsbirn identisch sei. Man vergleiche weiter unten diese, wo die Wahrheit dieser Behauptung sich noch mehr herausstellen wird. Auch andere mir bekannte Pomologen statuiren jetzt die Identität.

Landdrost von Dachenhausens Butterbirn ** Oct. Nov. 3 W.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten, und erlaubte ich mir, sie zu Ehren des um Beförderung unsers Obstbaus, wie so manchen andern nützlichen Zweck hochverdienten Herrn Landdrosten von Dachenhausen zu Hannover, zu benennen. P. Z. Michaelis oder 8 Tage später. Ist eine delikate Tafelfrucht und trägt früh. Form ziemlich konisch; 2¼—2½ Zoll breit, 3—3½ Zoll hoch, Bauch ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich schnell zurundet, etwas abstumpft und noch gut aufsteht. Nach dem Stiele keine, oder nur flache Einbiegungen und etwas abgestumpfte, dicke Kegelspitze. Kelch offen, liegt mit den Ausschnitten, wenn sie nicht fehlen, auf, sitzt in enger, mäßig tiefer Senkung, aus der flache Erhabenheiten oft sehr sichtbar sich zum Bauche hinziehen. Die Frucht ist gern beulig. Stiel dick, holzig, 1—1¼ Zoll lang, wenig gekrümmt, sitzt wie eingesteckt, und ist meist stark auf die Seite gedrückt. Schale fein rauh, vom Baume mattgrün, später gelbgrün. Rostpunkte und zersprengter Rost sind häufig, und bildet letzterer stellenweise Ueberzüge. Besonnte zeigen einen leichten Anflug von Röthe, die meist nur feine Kreischen um einige Punkte bildet, oder fehlt. Fleisch etwas grünlich weiß, fein, steinfrei, von erfrischendem, gezuckert weinartigen, etwas muskatellernden Geschmacke. Kern-

haus hat hohle Achse; Kammern mäßig groß; Kerne vollkommen, langgespitzt.

Liebarts Butterbirn; conf. Liebart.

Liegels Herbst-Butterbirn ** Oct. 3 W.

Fand sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten, und erlaubte ich mir, sie nach Hrn. Dr. Liegel zu benennen, zumal die feine, sehr kenntliche Vegetation des gemäßigt wachsenden und zu Pyramide auf Wildling recht tauglichen Baumes unter allen meinen Birnsorten nichts Aehnliches hat, und sie daher aus den letzten Kernsaaten des Hrn. v. Mons abstammen wird. P. Z. meist Michaelis.

Form etwas unbeständig, nähert sich einzeln der Eiform, meistens jedoch der Kreisel- oder Kegelform; 2¼ Zoll breit, 3 hoch; kleinere nur ¼ Zoll höher, als breit. Bauch bei den längeren ⅜ nach dem Kelche, um den sie sanft abnehmend und nur so weit abgestumpft endet, daß sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiele meistens schöne Einbiegung und wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch offen, häufig etwas geschnürt, in enger, nicht tiefer Senkung, aus der breite, nach dem Kelche hin selbst oft ziemlich kantige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, 1—1¼ Zoll lang, meistens gekrümmt und durch einen Wulst auf die Seite gedrückt. Schale fein rauh, vom Baume matt gelblichgrün, im Liegen mattes Gelb, noch mit etwas Grün vermischt; Röthe fehlt; Punkte zahlreich, von Farbe wie der zimmtfarbige Rost, der bald angesprengt, bald als stellenweiser Ueberzug sich findet, so daß die Grundfarbe nur durchscheint. Fleisch grüngelblichweiß, um das Kernhaus etwas körnig, sonst fein, schmelzend, von delikatem, fein weinigen, gewürzreichen Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse, Kammern mäßig weit, Kerne dunkelbraun, vollkommen, langeiförmig.

Liegels Winter-Butterbirn ** Nov. 4 W. L.

Ueber diese köstliche späte Herbstbirn für die Tafel, die delikaten, schwach weinigen, merklich alant- oder calmusartigen Zuckergeschmack, und Ende September in recht warmen Jahren, in kalten erst 15. October ihre Brechzeit hat, meldet mir Hr. Dr. Liegel, von dem ich das Reis erhielt, auf meine Bemerkung, daß ich sie von der Graf Sternbergs Winter-Butterbirn nicht unterscheiden könne, daß er sie von Hrn. Pfarrer Langecker aus Buschitz erhalten habe, der sie erzogen und nach ihm benannt habe, daß aber auch er die Identität bemerkt habe und Beide dieselbe Birn sein würden, die Diel als Colomas köstliche Winterbirn beschrieb und als **Suprême Coloma** von v. Mons erhielt. Hr. Pfarrer Urbanek schreibt mir, daß auch Diettrichs Herzogin Caroline Amalie dieselbe sei, was die Vegetation zu bestätigen scheint, die besonders in kälteren Frühlingen durch die fast bräunliche Farbe des Laubes bei allen diesen Sorten sich kenntlich macht. Diese letztere, sowie die Colomas köstliche Winterbirn, trugen bei mir noch nicht. Hat nun Hr. Pfarrer Langecker die Liegels Winter-Butterbirn aus dem Kern wirklich erzogen, so wäre da abermals ein Beispiel, wie an ganz verschiedenen Orten aus Kernen nicht zu Unterscheidendes entsprungen wäre. Die Erfahrung ist sonst bei dem Kernobste ziemlich gegen diese Annahme, doch vergleiche man derartige wirkliche Vorkommnisse z. B. bei dem Apfel Bödikers Liebling, der Ustroner Pfundbirn, Fousalou 2c. Ich weiß nicht, ob es Zufall ist, daß die Sternberg in zwei Stämmen in der Baumschule und mehreren Probezweigen kräftiger wächst, als die Andern, und werde auf möglichst gleichen Wildlingen dieses Jahr alle obigen Sorten, (wie zu gleichem Zwecke noch gar manche andere,) dicht neben einander veredeln, um aller Wuchs in der Nähe zu beobachten. Fände aber auch Verschiedenheit statt, so kann doch nur eine von allen bleiben, und ich denke, wir behalten

sie unter Hrn. Dr. Liegels Namen. Die Sorte trägt fast jährlich, und setzt namentlich in kalten Frühlingen voll an.

Löwener Butterbirn.

Ich will hier anmerken, daß ich unter diesem Namen von Diettrich die Comperette erhielt, und auch Hr. Pfarrer Urbanek sie mit Comperette gleich hält. Wie ich meine, erhielt auch er sie von Diettrich. Verglichen Comperette.

Ludwigs Butterbirn (††) Sept. 14 T.

Gern und früh tragende Frucht, deren Reis ich von Diettrich erhielt. Diel charakterisirt sie kurz im Cataloge Nr. 385 und nennt sie eine Tafelbirn. Meine Frucht stimmt ziemlich mit der Beschreibung, zeigte sich aber für die Tafel von geringem Werthe. Besser mag sie für den Haushalt sein, wiewohl es auch da bessere giebt. Geschmack weinig gezuckert, etwas müskirt. Auch Diel setzt sie unter die halbschmelzenden Birnen.

Mayr's frühzeitige Butterbirn **† Sept. 14 T. — 3 W. L.

Von Diel nur im Cataloge Nr. 366 kurz charakterisirt. Ist eine delikate, gar nicht leicht moll werdende, frühe Tafelbirn von feinem, saftreichen, ganz schmelzenden Fleische, und erquickendem, etwas fein einschneidenden gezuckerten Weingeschmacke. Trägt gern und bald, und wächst der Baum prächtig. Der große Probezweig setzte jedoch nicht an, wenn auf die Blüthezeit kalte Witterung länger folgte. P. Z. in warmen Jahren 26. Aug., meist 5.—8. Sept. Verdient recht häufige Anpflanzung. Trug nur erst hier im Garten in der Stadt; doch wächst der Baum auch in meinem Sandgarten als Pyramide recht kräftig.

Muskatellerartige Butterbirn (*)

Die Frucht, welche ich unter diesem Namen von Diel erhielt, stimmt mit der Beschreibung recht gut überein, war

aber, selbst bei frühem Pflücken, nur sehr kurze Zeit schmelzend, zu leicht moll, ja auch im besten Reifpunkte von nicht eigentlich vorzüglichem, mehrmals etwas fein herben Geschmacke. Das von anderen Pomologen nochmals erbetene Reis trug noch nicht, doch wird sie wohl zu den entbehrlichen Kernfrüchten des Hrn. v. Mons gehören, der sie als **Verte au coin** an Diel sandte, welcher Name nicht wohl zu übersetzen ist. Geschmack der sehr saftreichen Frucht ist hier etwas einschneidend gezuckert weinartig, hat jedoch, (wie manche andere Früchte hier gleichfalls,) Muskatellerndes nicht. P. Z. 1848 9. Aug., meist 23.—30. August.

Napoleons Butterbirn ** Nov. 3—4 W. L.

Aeußerst saftreiche Birn, von erhabenem weinartigen Zuckergeschmacke. Zu ihrem Lobe darf nichts mehr gesagt werden, da sie durch ihre Güte und ihren Namen sich bereits überall verbreitet hat. P. Z. meist Michaelis, seltener einige Tage später oder früher; nur in kalten Herbsten wird sie bei längerem Hängen noch gut, und wird rasch moll, wenn sie zu lange gehangen hat. Bei zeitigem Pflücken lasse man sie, wenn sie schon ganz gelb ist, noch etwas liegen, damit sie desto schmelzender sei; sie ist aber auch gut, wenn man sie so früh brach, daß sie im Mürben noch etwas grüngelb bleibt. Im Sulinger Boden hatte sie öfters eine feine Herbigkeit. Der Baum giebt auf Wildling schöne, früh tragende Pyramiden, die man aber Anfangs nicht zu lang schneiden muß, weil sonst nachher die nicht hinreichend erstarkten Zweige mit den schweren Früchten sich gern hängen. Damit sie gern ansetze, muß gleich nach der Blüthe das Wetter nicht zu kalt sein; von Hitze leiden die jungen Früchte wenig. Ist der erste Fruchtansatz verloren gegangen, so treiben später manche schon mehr entwickelte Knospen eine lange Blüthenrispe, die ansetzt und beträchtlich kleiner bleibende, doch zuletzt ziemlich schmelzende Früchte liefert. Schon dieser Umstand unterscheidet sie von der in Frucht und Vegetation ähnlichen **Fleur de Neige**, während sie ihn

mit der Großen grünen Mailänderin gemein hat, und zeigt sich auch darin die schon von mir statuirte und immer mehr auch von andern Pomologen erkannte Identität der Großen grünen Mailänderin mit der Napoleon. Die Mailänderin habe ich von Diel und 4 anderen Pomologen, und können Frucht und Vegetation auf derselben Pyramide, die neben der Napoleon steht, in gar Nichts unterschieden werden. Zu streiten, welcher Name der Birn eigentlich mit Recht und ursprünglich zukomme, wird müssig sein, da man ihr schwerlich obigen Namen nehmen wird, wenn er ihr auch nicht gebührte. Die Herkunft der Napoleon ist etwas mysteriös. Van Mons selbst giebt im Neuen allgemeinen Garten-Magazin Thl. I. S. 50, wo er sie beschreibt, darüber die Nachricht, daß ein Gärtner (heißt vielleicht nur Gartenbesitzer; Diel bezeichnet ihn als Weinhändler,) Liart in Mons sie aus dem Kerne gewonnen und von der pomologischen Gesellschaft im Hennegau dafür eine Medaille erhalten habe. Hr. Abbé Duquesne habe den Stamm für hohen Preis gekauft, und habe darauf die Frucht ihren jetzigen Namen erhalten. — Ich erhielt, der kenntlichen Vegetation nach, die Frucht noch aus Enghien als **Poire Lyard**, und von einem andern Orte als **Napoleon d'hyver.** Ob die Belgier auch eine **Napoleon d'été** haben, weiß ich nicht. Eine **Bois Napoleon** und **Bon chretien Napoleon** kommen neuerdings noch vor. — Nach Schmidtberger gedeiht sie auf Quitte; Diel räth den Wildling an.

Noisettes grosse Englische Butterbirn ** Sept.

Das Reis erhielt ich von Diettrich. Ist eine delikate, wie es scheint, gern tragende Tafelbirn. Trug jedoch erst 1850 und 51 und mürbete 25. Sept. Diettrich giebt (III. S. 149) über sie nur kurze Nachricht, und war die Frucht hier nicht ganz, wie er angiebt, vielmehr dickbauchig birnförmig, 2¾ Zoll breit, 3¼ hoch, um den Kelch gerundet, gut aufstehend, an der Stielspitze etwas abgestumpft; Stiel holzig, stark gekrümmt, wie eingesteckt, Schale in Reife grüngelb

mit häufigen Rostpunkten und Rostanflügen ohne Röthe. Fleisch mattweiß, fein, von gewürzreichem, schwach weinigen Zuckergeschmacke. Hr. Noisette soll sie erzogen haben. — Auch die Noisettes Butterbirn habe ich von Diettrich und trug schmelzende, schmackhafte Früchte, stimmte jedoch mit Diettrichs Beschreibung noch etwas weniger überein, so daß ich über sie Bestimmteres noch nicht urtheilen kann. Von Urbanek erhielt ich eine Beurré d'Amanlys, die weiter von der Londoner Gartenbaugesellschaft stammt und sich 1851 mit der Obigen identisch zeigte, schwerlich aber die Butterbirn von Amanlys ist, die Diettrich nur sehr kurz charakterisirt (III. S. 212). Die Frucht hat viele Aehnlichkeit mit der Holzfarbigen Butterbirn, zeitigt aber gut 10—12 Tage früher und scheint nie Röthe und weniger starken Rost zu haben.

Normännische rothe Herbst-Butterbirn ** Oct.

Ist in Allem, wie die Graue Herbst-Butterbirn, nur daß die Frucht etwas mehr Röthe hat. Auf meiner Pyramide, die halb aus der **Beurré gris**, halb aus Obiger besteht, konnte ich die Früchte, die jedoch nur einzeln da waren, mehrmals selbst gar nicht unterscheiden. In Sulingen hatte der feucht stehende Baum auf Quitte Früchte mit stärkerer Röthe. Eine von Beiden ist gänzlich überflüssig und behält man wohl am besten die bekanntere **Beurré gris**. — Setzt eben so, wie diese, nur an, wenn gleich nach der Blüthe das Wetter warm ist. — Gedeiht auf Quitte.

Oberdiecks Butterbirn **† Sept. 3 W. L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten und hatte Hr. **Dr.** Liegel, dem ich sie gesandt hatte, die Güte, ihr meinen Namen beizulegen, beschrieb sie auch bereits kurz in den Frauendorfer vereinigten Blättern 1848 S. 364. Der gesunde Baum wächst stark und ganz pyramidalisch, und habe ich sie, der Vegetation nach, unter allen meinen Birnen nicht, weshalb sie wohl aus v. Mons letzten Kernsaaten

herstammen wird. Ist auf die Pflückezeit nicht besonders eigen, und war zu verschiedenen Zeiten, doch immer etwas früh vor der Zeitigung am Baume gebrochen, immer delikat, was ihren Genuß verlängert. In den warmen und frühen Jahren 1848 und 49 war die rechte Pflückezeit schon 3.—5. September, gewöhnlicher 16. und 24. September. Der Baum paßt zu Pyramiden gut, da er früh trägt und selten eine Blüthe sich findet, ohne mehrere Früchte anzusetzen; jedoch scheint sie hochstämmig noch erhabeneren, stärker gewürzten Geschmack zu bekommen. Frucht dickbauchig kegelförmig, ist 2½ Zoll breit und 1—3 Linien höher. Bauch fast ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie sich etwas flachrund zuwölbt. Nach dem Stiele endet sie zuweilen in sanft erhabener Linie, meistens jedoch mit einer sanften kleinen Einbiegung und nur wenig abgestumpft. Kelch hartschalig, kurz gespitzt, weit offen, sitzt in flacher Senkung, die einige flache Beulen hat. Stiel dick, oft etwas fleischig, ⅓—¾ Zoll lang, geht fast aus der Birn heraus, oder sitzt wie eingesteckt, öfter zur Seite gedrückt. Bauch der Frucht meistens eben und ziemlich regelmäßig. Schale glatt, nur stellenweise fein rauh, vom Baume schön hellgrün, in der Reife gelbgrün. Röthe fehlt. Punkte fein, häufig. Auch etwas zersprengter Rost gewöhnlich an jeder Frucht, der an einzelnen Stellen wohl Ueberzüge bildet. Fleisch mattweiß, sehr fein, ganz steinfrei, schmelzend, von süßem, etwas bergamottähnlichen, delikaten Geschmacke. Kernhaus klein, oft mit kleiner hohler Achse. Kerne vollkommen, braun, gleichen denen der **Beurré blanc.**

Olbers Butterbirn ** Sept.

Fand sich gleichfalls unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten, und legte ich ihr den Namen des berühmten Astronomen bei. Ist eine schmackhafte Tafelfrucht; da sie jedoch nur 1843 trug und seitdem nicht wieder, (der Probezweig blieb klein,) so weiß ich noch nicht, ob sie recht tragbar ist. Scheint auf die Pflückezeit nicht eigen. Gestalt nähert

sich der Eiform; 2¼ Zoll breit, fast 3 hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich zurundet und auch wegen des vorstehenden Kelches meist nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele machen kleinere Früchte keine, größere eine sanfte Einbiegung; die Spitze ist wenig abgestumpft. Bauch der Frucht gewöhnlich eben. Stiel stark, holzig, 1¼ Zoll lang. Schale fein rauh, hellgrün, an der Sonnenseite matt roth gestreift. Punkte zahlreich, an der Sonnenseite weißgrau. Zersprengter Rost nicht häufig. Fleisch weiß, fein, steinfrei, schmelzend, saftreich, von delikatem, etwas rosenartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne meist vollkommen.

Remdes Butterbirn ** Oct. 3 W.

Kam von v. Mons und wohl mit Namen nach Sulingen, jedoch war auf dem Papierzettel um das Reis nichts mehr zu lesen, als imode double, und fehlte der Anfang des Namens. Da sie prächtig wächst und früh trägt, auch in meinem Sandgarten treffliche Früchte brachte, so mache ich auf sie aufmerksam und habe mir erlaubt, sie unter dem Namen des um das Kirschenfach verdienten Hrn. Haushofmeisters Remde zu Meiningen bei dem deutschen Publico einzuführen. M. P. Z. Michaelis. In Größe und Form ist sie einer kleinen St. Germain ähnlich, doch der Bauch runder; stark 2 Zoll breit, 3 Zoll hoch. Bauch beträchtlich nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und mit gern schräg stehender Fläche so abstumpft, daß sie nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie nur auf einer Seite eine stärkere Einbiegung, wodurch die Spitze gern etwas übergebogen ist, und endigt mit schlanker, halb in den Stiel auslaufender Spitze. Kelch offen, liegt etwas sternförmig auf, sitzt flach vertieft. Bei schräger Kelchfläche erhebt sich die stärkere Hälfte der Frucht etwas über ihn. Aus der Kelchsenkung entspringen flache Beulen, die sich einzeln am Bauche vordrängen. Stiel holzig, ¾ Zoll lang, stark zur Seite gebogen. Schale fein rauh, matt dunkelgrün, im Liegen nur gelbgrün. Röthe und Geruch fehlen. Punkte

rostig, zahlreich; auch Rostanflüge finden sich. Fleisch grünlich gelbweiß, fein, steinfrei, schmelzend, von bergamottartigem, nur etwas weinigen, süßen Geschmacke. Kernhaus geschlossen, klein; Kerne hellbraun, platt, langeiförmig, theils taub.

Riesen-Butterbirn (**†) Nov. Dec. 4 W.

Habe ich von Hrn. Dr. Liegel und Hrn. Finanzdirector v. Flotow überein, und bestätigt sich die mir von diesen Herren gemachte Bemerkung, daß sie eigentlich nur eine etwas später reifende Diels Butterbirn sei. Vielleicht ist sie selbst damit identisch. v. Aehrenthal verbreitete sie. Kann daher nur verwirren.

Rostfarbige Butterbirn **† Nov.

Ihrer ist schon bei Argensons Butterbirn gedacht. Trug noch zu wenig, als daß ich mehr über sie sagen könnte; die Frucht ist auch bei uns gut. Muß, nach Diel, als Zwerg auf Wildling.

Rothe Herbst-Butterbirn **† Oct. Nov. 3 W.

Köstliche, hin und wieder bei uns ohne Namen vorkommende, und sowohl in der Frucht, als auch in der Vegetation des düster belaubten Baumes, kenntliche Birn, bei der nur zu bemerken ist, daß sie bei uns nicht allzugern Frucht anzusetzen scheint, (meine Pyramide blühte schon 4 Jahre voll, ohne mehr, als ein paar Dutzend Früchte zu behalten; ich sah indeß auch mehrmals, namentlich in Sulingen und bei Hildesheim volltragende junge Hochstämme; selbst hier auf dem Schäferhofe trägt sie besser und will wahrscheinlich zu reicherer Tragbarkeit nur etwas feuchteren Boden haben,) und daß sie um das Kernhaus meistens stark körnig, oft etwas steinig ist. Liefert sonst auch in meinem Sandgarten vollkommene Früchte, und ist auch im Calenberger schweren Boden eben so delikat. Köstlicher, süß bergamottartiger, gewürzreicher Zuckergeschmack. P. Z. meist Michaelis oder etliche Tage später; 1849 schon 10. und 18.

September. Jedenfalls verdient sie in großen Gärten eine Stelle. Der Baum kümmert auf Quitte.

Rouppes Butterbirn (**) Oct.

Eine zwar gute Tafelbirn von feinem Fleische, die mir aber doch durch andere Concurrenten entbehrlich scheint. Geschmack süß, bergamottartig. P. Z. in warmen Jahren 21. September, meist Michaelis. In meinem Sandgarten wächst der Baum seit 11 Jahren gesund und ziemlich gut, blühete jedoch erst 1851 etwas und setzte etliche Früchte an, die gut wurden.

Schmidtbergers Butterbirn **† Nov. 3—4 W.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten, und ehrte ich durch Benennung dieser trefflichen, nicht leicht faulenden, gerntragenden Tafelbirn das Andenken des um die Pomologie verdienten Chorherrn Schmidtberger zu St. Florian. Form neigt meistens stark zur Kegelform, oft etwas mehr birnförmig, oft fast spindelförmig; 2—2¼ Zoll breit, 2¾—3 Zoll hoch. Bauch sitzt meist stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und so wenig abstumpft, daß sie meist nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele nur schwache, oder keine Einbiegungen und kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch hartschalig, offen, flach vertieft. Aus der Kelchsenkung entspringen nur sehr flache Beulen, und ist der Bauch meistens schön rund. Stiel stark, oft etwas fleischig, ¾—1 Zoll lang, wenig gekrümmt, sitzt wie eingesteckt, meistens etwas zur Seite gedrückt. Farbe der feinen Schale schon vom Baume ein wachsartiges helles Gelb, im Liegen schönes Gelb. Die Sonnenseite meist ohne Röthe, nur goldartiger. Zersprengter, zimmtfarbiger Rost, oder schwächere Rostanflüge sind häufig. Punkte fein, durch den Rost etwas verdeckt. Fleisch gelblichweiß, fein, schmelzend, von gezuckertem, fast süßweinigen, gewürzreichen Geschmacke. Kernhaus hat kleine hohle Achse; Kammern sind mäßig weit,

Kerne vollkommen, hellbraun, fast spitzeiförmig. P. Z. in warmen Jahren 24.—26. September, meist Michaelis oder einige Tage später. Giebt gute Pyramide auf Wildling.

Schönlins Stuttgarter späte Winter-Butterbirn.

Diese von Diel als köstlich bezeichnete und eine wahre Bereicherung der Pomologie genannte, im Februar bis April zeitigende Birn trug in Sulingen mehrmals, sowohl an freistehender Pyramide, als an einem Spaliere davon mit östlicher Exposition, wurde aber nicht schmelzend, in den wärmsten Jahren kaum halbschmelzend, und hatte der Geschmack selbst etwas Unangenehmes. Der Spalierbaum stand nicht feucht. — An der Aechtheit meiner Sorte kann ich schon wegen der Reifzeit nicht zweifeln, und außerdem stimmten Frucht und Vegetation im Wesentlichen mit der Beschreibung überein; doch habe ich sie zur Gegenprobe von mehreren anderen Pomologen mir verschafft, erhielt aber hier noch keine Früchte. — Hr. Finanzdirector v. Flotow in Dresden schreibt mir, daß sie auch in Dresden schon selten gut werde. — Als Zwerg muß der Baum, nach Diel, nicht auf Quitte.

Siedenburger Butterbirn **† Oct. 3 W.

Diese sehr schätzbare, gerntragende Tafelbirn fand ich im Amtsgarten zu Siedenburg unweit Sulingen in sehr feuchtem Boden, wo sie dennoch steinfrei und ganz schmelzend war. Der Baum wächst auch in meinem Sandgarten seit 6 Jahren gut, trug jedoch noch nicht. Der Vegetation nach wird sie wohl unter meinen übrigen Birnsorten nicht vorkommen. Eine Beschreibung davon zu machen, habe ich leider versäumt, und kann nur bemerken, daß sie groß, etwas dickbauchig, oft fast glockenförmig ist. P. Z. Michaelis.

Stutterheims Butterbirn.

Diese kleine, nach dem Catal. descr. abrégé von v. Mons erzogene Birn, deren Reis ich von Hrn. Finanzdirector

v. Flotow erhielt, trug bald und voll, mürbete 1848 und 49 Anfang October, war aber ohne alle Güte, und war sie, nach brieflichen Mittheilungen, in Dresden nicht besser. Frucht war eiförmig oder birnförmig, 1½ Zoll breit, 2 hoch, nach dem Stiele bald Einbiegungen, bald keine, Spitze wenig abgestumpft, Stiel 1 Zoll lang, wie eingesteckt; Schale mattgrün, von Rostanflügen fein rauh, ohne Röthe. Fleisch nicht sehr saftreich, etwas körnig, halbschmelzend. Geschmack gemein. — Ob die Sorte die rechte ist, kann nur präsumirt werden; beschrieben fand ich sie noch nicht.

Theodorens Butterbirn.

Diese von Diel gerühmte kleine Tafelbirn ist ein abermaliger Beweis, wie viel hinsichtlich der Güte einer Frucht auf den Boden ankommt. Selbst im guten Boden meines Gartens in der Stadt war sie stets sehr bald moll, nicht halbschmelzend, wenig saftreich, von schlechtem Geschmacke. Auch andere Pomologen, außer Diel, scheinen diese Birn zu loben, wiewohl ich ein bestimmtes Urtheil über sie noch nicht erhielt. Ich bezog die Sorte von zwei andern Pomologen vor zwei Jahren wieder, und zeigt schon die höchst kenntliche Vegetation, daß ich von Diel die rechte erhielt.

Treverins Butterbirn **† Oct. 3 W.

Das Reis erhielt ich aus Neustadt an der Haardt, ohne weiter ihre Abkunft zu wissen. Trug erst 1851, aber Früchte von dem bei Birnen noch nicht häufigen, gezuckerten, erquickenden, gewürzhaften Weingeschmacke, der sie zu einer vorzüglichen Tafelfrucht macht. P. Z. war 19. und 24. Sept. Form scheint meist zur Kreiselform zu neigen; vordrängende Erhabenheiten machten die Gestalt unregelmäßig; 2¼ Zoll breit, und ½ Zoll höher. Bauch etwas nach dem Kelche, um den sanft abnehmend und abgestumpft. Nach dem Stiele keine Einbiegung oder nur auf einer Seite; starke, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch liegt mit vertrockneten Ausschnitten sternförmig

auf, in weiter Senkung. Stiel etwas fleischig, 1 Zoll lang, oft stark zur Seite gedrückt. Schale ziemlich stark, hellgrün, später grüngelb, mit etwas erdartiger Röthe, die Spuren von Streifen zeigt. Rost bald zersprengt, bald als leichter Ueberzug. Punkte häufig; Geruch fehlt; Fleisch schwach gelblich, steinfrei, schmelzend, von dem gedachten Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kammern eng, wenig vollkommene Kerne.

v. Mons Frühlings-Butterbirn (Beurré du Printemps) **

Siehe Winter-Dechantsbirn, mit der sie durchaus identisch ist. Hr. Justizrath Burchardt erhielt Obige 1815 direct von Hrn. v. Mons, und meldet mir, daß Diel die Winter-Dechantsbirn von v. Mons 1819 erhalten habe.

v. Flotows Butterbirn ** Nov. 4 W.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten und erlaubte ich mir, sie nach dem um die Pomologie verdienten Hrn. Geheimen Rathe und Finanzdirector v. Flotow in Dresden zu benennen. Trägt früh und fast jährlich und wird nicht leicht moll. P. Z. in warmen Jahren 24.—27. September, meist 8.—12. October.

Form ziemlich birnförmig, manche neigen zur Kreiselform; 2 Zoll breit, fast 3 hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich sanft abrundet und nur so viel abstumpft, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie bald etwas schlankere Einbiegungen, bald mehr nur auf einer Seite, und endigt mit einer gern sich etwas überbiegenden, halb oder ganz in den Stiel auslaufenden Spitze. Kelch klein, meist fehlend, in enger, flacher Senkung. Stiel holzig, stark, gerade oder nur wenig gekrümmt, aber stark zur Seite gebogen, $\frac{3}{4}$—1 Zoll lang. Schale fein, glatt, vom Baume gelblichgrün, in der Reife noch etwas grünlichgelb. Röthe fehlt. Punkte häufig, meistens fein, Rostanflüge häufen sich etwas um Stiel und Kelch. Fleisch schwach gelblich, sehr fein, steinfrei, schmelzend,

von angenehmem, weinigen, etwas bergamottartigen Zuckergeschmacke, ähnlich dem der Hardenponts Winter-Butterbirn. Kernhaus klein, geschlossen; Kammern eng, Kerne schwarz, meist taub.

v. Humboldts Butterbirn **† Nov. 4 W. L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Birnsorten 6 Mal, und erhielt ich sie außerdem von Hrn. Justizrath Burchardt als **Calebasse Bosc** und aus Enghien als **Bergamotte de Souhait.** Eine Bergamotte ist es nach unsern Begriffen nicht, und weiß ich nicht, ob sie unter diesem Namen in Belgien wirklich sonst noch vorkommt. Der Name **Calebasse Bosc**, unter dem sie Hr. Justizrath Burchardt von v. Mons erhielt, ist falsch, und bezeichnet vielmehr unsere Boses, (richtiger Bosks,) Flaschenbirn, wie ich bei dieser nachzusehen bitte. Ehe ich obige Identitäten kannte, habe ich diese, zu den köstlichsten gehörende, gar nicht leicht moll werdende Birn eben so oft als **Calebasse Bosc**, wie als v. Humboldts Butterbirn, einigemal auch als Auguste versandt. Ich proponire, daß wir Deutschen ihr allgemein den obigen Namen beilegen, der zu ihrer Verbreitung beitragen wird.

Die Meininger Freunde fanden große Aehnlichkeit zwischen dieser Frucht und der dortigen Marie Louise. Als Marie Louise gehen jetzt mehrere Früchte, und herrscht bei diesem Namen Verwirrung. Von Diel erhielt ich unter diesem Namen eine von der Obigen ganz verschiedene Frucht, deren Werth mir noch zweifelhaft ist, und die Marie Louise, welche v. Mons selbst im Neuen allgemeinen Garten-Magazin Thl. I. S. 79 beschrieben und abgebildet hat, ist sicher auch die Obige nicht.

P. Z. in warmen Jahren 20.—24. September, meist Michaelis, in kalten 8—10 Tage später. Sie ist auf die Brechzeit nicht sehr eigen und kann man dadurch den Genuß verlängern.

Form etwas unbeständig, zuweilen dickbauchig kegelförmig, dann mehr birnförmig, oder bei stärkeren Früchten die Spitze

auch etwas verlängert und flaschenförmig etwas gebogen. Breite 2½ Zoll, Höhe guter Früchte stark 3½ Zoll. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich entweder stark abgestumpft zuspitzt, oder abgestumpft zurundet, so daß sie aufstehen kann, wenn nicht, wie öfter, die Kelchfläche schief steht. Nach dem Stiele macht sie bald flache, bald mehr rasche, oft nur auf einer Seite stärkere Einbiegungen, und endigt mit starker, bald etwas abgestumpfter oder gerundeter, bald fast in den Stiel auslaufender und etwas gebogener Spitze. Kelch hartschalig, offen, in enger, meist nicht tiefer Senkung, auf deren Rande flache, bei starken Früchten auch etwas stärkere Erhabenheiten sich bilden und zum Bauche hinlaufen. Die Frucht zeigt überhaupt manche sanfte Erhebungen oder Beulen, die jedoch die Form nicht entstellen. Stiel dick, holzig, 1—1¼ Zoll lang, etwas gekrümmt, häufig stark zur Seite gebogen, sitzt bei weniger langen Früchten wie eingesteckt. Grundfarbe der ziemlich feinen Haut ist vom Baume ein helles, etwas gelbliches Grün. Röthe fehlt und ist die Sonnenseite nur goldartiger. Grünlich zimmtfarbiger, später schön zimmtfarbiger Rost überdeckt bald leicht größere Stellen, oder selbst den größten Theil der Frucht, bald ist diese von Rost freier und dieser häuft sich nur mehr um Kelch und Stiel. Genau besehen hat der Rost häufig etwas Netzartiges. Fleisch matt gelblichweiß, sehr fein, ganz schmelzend, von süßem, fein weinigen, etwas bergamottartigen köstlichen Geschmacke. Kernhaus geschlossen, klein; Kammern eng, Kerne meistens vollkommen, braun. Der Baum giebt auch schöne, frühtragende Pyramiden auf Wildling.

Weisse Herbst-Butterbirn (Beurré blanc) **†
Oct. 14 T. L.

Allbekannt, und gehört noch immer zu den vorzüglich guten Tafelbirnen. Auf die Pflückezeit ist sie eigen, und wird im Liegen ganz beträchtlich kleiner oder welkt selbst, wenn sie auch nur wenige Tage zu früh gebrochen wurde, so wie sie

bei zu spätem Brechen rasch moll wird, ohne schmelzend zu werden. P. Z. meist Michaelis, selten 6—8 Tage früher, öfter etliche Tage nach Michaelis. — Der Baum gedeiht vorzüglich gut auf Quitte, und lieferte mir eine Pyramide auf Quitte im feuchten Sulinger Boden so große und schöne Früchte, daß Manche nicht glauben wollten, daß es Weiße Herbst-Butterbirnen seien. Ist der Boden aber kaltgrundig, oder noch mehr zu sandig und trocken, oder das Jahr sehr naß, so bekommt die Frucht viele eingesunkene schwarze Stellen, die auf dem Lager gern schimmeln und unter der Schale das Fleisch unangenehm bitter machen, oder der Baum wird auch, namentlich in zu trockenem Boden, sehr grindig und die Frucht bleibt klein und springt auf. In meinem Sandgarten mußte ich eine Pyramide auf Wildling wieder umpfropfen.

Winter-Butterbirn (Wildling von Chaumontel) fast ** Dec. oder Jan. nach und nach.

Diese alte bekannte Birn findet sich fast überall bei uns einzeln hochstämmig, trägt gern, wenn auch erst etwas spät, und liefert in warmen Jahren ziemlich gute, jedoch fast stets etwas stark körnige, nicht hinreichend gewürzte Früchte. Gehört bei uns besser an die Wand. Erhabener, zuckerartiger Geschmack, der in seiner vollen Güte mit der Grauen Herbst-Butterbirn Aehnlichkeit hat. Wird fast nie moll. — Hr. Lieutenant Donauer aus Koburg schreibt mir, daß, wenn diese Birn recht schmelzend werden solle, man sie früh, oft schon Mitte September pflücken müsse. Ich versuchte es in den nassen Herbsten 1850 und 51, pflückte Michaelis und erhielt allerdings, und zwar im November weit schmelzendere Früchte als gewöhnlich, von angenehmem gewürzten Geschmacke, glaube aber mit Hrn. Lieutenant Donauer und anderen Pomologen, daß diese Frucht, um delikat und steinfreier zu sein, an der Wand oder auf Bäumen, die in Schnitt gehalten werden, gezogen werden müsse, und wir sie hochstämmig nicht ziehen sollten, nachdem es so viele passendere giebt; zumal schon Diel anmerkt, daß der Baum durchaus

einen warmen, vor Winden geschützten Stand und trocknen, nicht schweren Boden verlange. — Hr. Lieutenant Donauer theilt mir noch mit, daß er von v. Mons die **Reine des pays bas** erhalten habe, die v. Mons im Cataloge **sans doute la plus parfaite des poires** nennt, daß diese aber unsere Chaumontel geliefert habe. Diese kommt auch noch als Rothe Confesselsbirn vor, unter welchem Namen sie Hr. Lieutenant Donauer von Diettrich erhielt.

Calebasse Bosc.

Siehe v. Humboldts Butterbirn, mit der sie identisch ist. Verglichen auch Boses Flaschenbirn.

Calvillbirn (Parfum Calville. v. Mons)

Diese von Diel unter die vorzüglichen Tafelbirnen gesetzte Frucht habe ich von Diel und Hrn. **Dr.** Liegel überein; sie trug hier öfter, wurde aber, selbst bei recht langem Hängen, in den heißesten Jahren nicht einmal halbschmelzend, blieb gewöhnlich abknackend und von schlechtem Geschmacke. Auch als Kochbirn taugt sie gar wenig. Paßt also bei uns nicht.

Carl VI (Diettrich) †† Sept.

Diel setzt im Cataloge, 2te Fortsetzung S. 94, diese Frucht unter die Tafelbirnen. Ich erhielt mein Reis von Diettrich und finde sein Urtheil bestätigt, daß diese Frucht gewöhnlich abknackend, oder halbschmelzend sei; möchte aber glauben, daß die Frucht, die Diettrich vor Augen hatte, wohl nicht die Diel'sche sei, weshalb er nicht Diels kurze Charakteristik bloß hätte nachschreiben sollen. Hier war die Frucht eine schätzbare, fast jährlich und voll tragende, ziemlich 4 Wochen haltbare, im September zeitigende, in warmen Jahren schon 24. August, gewöhnlich 1. — 5. September zu brechende Haushaltsfrucht mit folgenden Kennzeichen.

Form zur Kreiselform zwar neigend, doch oft mehr einer Pomeranzenbirn ähnlich; 2 Zoll breit und hoch; seltener

höher, als breit. Bauch fast in der Mitte, oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht rasch abnimmt. Nach dem Stiele keine, oder nur nach der Spitze hin eine geringe Einbiegung, und kurze, nur etwas abgestumpfte Spitze. Kelch klein, offen, meist fehlerhaft, in mäßig tiefer, oft flacher, weiter Senkung, mit einigen Falten und Fleischbeulen umgeben. Auch am Bauche der Frucht drängen einzelne Beulen sich vor. Stiel holzig, ziemlich gerade, stark, ¾ Zoll lang, in enger, mit mehreren Fleischbeulen umgebener Höhle, von denen eine sich meist stärker erhebt und den Stiel zur Seite drückt. Schale fast glatt, vom Baume hellgrün, im Liegen gelb. Sonnenseite zeigt bräunliche, matte, etwas streifige Röthe. Punkte zahlreich, ziemlich stark; Rostanflüge im Ganzen nicht häufig. Fleisch mattweiß, fein, steinfrei, abknackend, in warmen Jahren halbschmelzend, von schwach weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, schwarzbraun.

Von Hrn. Bornmüller (und weiter von Diel) erhielt ich eine Carl VI., die von der Diettrich'schen ganz verschieden, lang, schmelzend, mehr der Erzherzog Carls Winterbirn ähnlich, doch von dieser in Form und Geschmack verschieden ist. Trug erst 1851, aber schmackhafte Tafelfrüchte, stimmt jedoch mit Diels Angaben im Cataloge, namentlich Form und Größe, (was mehr auf die Diettrich'sche paßt,) auch nicht überein.

Colomas Carmeliterbirn.

Von Diel unter die schätzbaren Tafelbirnen gesetzt. Trug in Sulingen und hier in der Stadt auf Pyramide mehrmals, und war zu steinig und von wenig gewürztem Geschmacke. Verlangt also mindestens andern Boden. Brechzeit 10—14 Tage nach Michaelis. Reifzeit im December. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Carthäuserin fast ** und †† Oct. Nov. L.

Siehe Capiaumonts Herbst-Butterbirn, mit der sie gleichen

Werth hat und von ihr selbst nicht wohl zu unterscheiden ist. Wenigstens fand ich noch kein sicheres Unterscheidungsmerkmal, und schien es nur, daß die Obige noch stärker und noch schöner pyramidalisch wachse und die Frucht am Kelche häufig rascher zugerundet sei, was jedoch bei vielen Früchten auch wieder nicht der Fall war. Zeigte sich hier reichlich tragbar. Als Zwerg auf Wildling.

Cassolet (*) Sept. 14 T.

Trug in Bardowick und Sulingen mehrmals, war zwar gewürzreich süß, doch abknackend, etwas hart, wurde auch zu rasch moll, und ist sie bei dem vorhandenen Reichthume guter Sorten entbehrlich.

Chevalier.

Dieser von v. Mons erzogene Ritter und seine ihm wenigstens in der Frucht ganz gleichende, vielleicht mit ihm identische Dame, die Wilhelmine, bilden hier ein sehr herbes Paar, während sie Diel unter die Tafelbirnen setzt. Die Tragbarkeit ist stupend; doch kann ich den Werth für unsere Gegend am besten durch die Bemerkung einer guten Hausfrau bezeichnen, die nicht gern etwas umkommen läßt, und mit dem Gatten in den Garten gehend, vor der Pyramide der obigen Frucht mit einer kleinen Schreckensmiene ausrief: „Ach, sieh einmal, der Baum trägt schon wieder so voll.“ Gar möglich ist es aber, daß in der Frucht guter, haltbarer Wein steckt, und sollte man sie darauf einmal probiren. Mürbet Oct. Nov.

Spanische gute Christenbirn †† Winter, einige Monate L.

Von dieser Birn, die bei mir Früchte zufällig noch nicht lieferte, sah ich Früchte aus Herrnhausen, nach denen nicht zu zweifeln ist, daß sie bei uns eine gute, vom December an mehrere Monate brauchbare Kochbirn ist. Süßer, rosenartiger Geschmack. Verglichen Späte Winter-Kochbirn.

Rothbackige Citronatbirn †† Sept. Oct. 4 W. L.

Sehr gute, früh und gern tragende Haushaltsfrucht. Brechzeit in etwas warmen Jahren schon 7.—16. September, 1849 schon 26. August, öfter Mitte September; doch ist sie auf den Brechpunkt nicht sehr eigen und im Haushalte sehr brauchbar, wenn sie auch fast am Baume reif wurde. Der Landmann wird sie auch roh gern essen, und war sowohl in Sulingen, als hier, der Geschmack gut; süßer, jedoch hier nicht starker Muskatellergeschmack. — Aus Neustadt a. d. Haardt erhielt ich eine dort sehr verbreitete **Truitée**, die die Obige sein wird.

Grosse Winter-Citronenbirn **† Nov. 14 T. — 3 Wochen.

Das Reis erhielt ich aus dem Großen Garten zu Dresden. Ganz wie eine **Beurré blanc**, aber 5 Wochen später zeitigend. Diel setzt sie im Geschmacke und schmelzenden Fleische der **Beurré blanc** nach, was ich nicht fand; doch trug sie noch nicht oft genug, um sicherer darüber zu urtheilen. Auf Quitte kümmert, nach Diel, der Baum.

Colmar (Mannabirn) ** Dec. Jan.

Trug zwar erst 2 Mal in Sulingen, wo die Pyramide ganz gut wuchs, doch zeigte sich hinreichend, daß diese Birn bei uns die Wand erfordert, zumal sie, wie Diel bemerkt, und sich hier bestätigte, gern etwas früh abfällt. Der Geschmack ist erhaben gezuckert. Muß möglichst lange sitzen. Erfordert, nach Diel, warme Lage und nicht feuchten Boden. Gedeiht auf Quitte.

Dornige Colmar.

Siehe Regentin, mit der sie identisch, wenigstens bei ihr überflüssig ist. Das Reis erhielt ich von Diettrich. v. Mons führt sie im Cataloge als **Colmar epineux** auf. Die Eigen-

schaft, daß die Sommertriebe kurze dornartige Fruchtspieße machen, zeigte bisher bei mir allerdings nur die Dornige Colmar; ist sie dadurch eine selbstständige Sorte, so ist sie wenigstens völlig überflüssig.

Colmar Delvigne.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt und dieser von v. Mons. Trug hier drei Mal und welkte, auch Ende October gebrochen, ganz hin.

War bald mehr birnförmig, bald etwas kreiselförmig, 1½ Zoll breit, stark 2 hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den Kelch platt gewölbt. Breite Beulen laufen einzeln über die Frucht. Nach dem Stiele Einbiegung und kurze, etwas abgestumpfte Kegelspitze, die oft mehr in den Stiel ausläuft. Stiel holzig, stark, 1 Zoll lang. Schale matt hellgrün, ohne Röthe, mit Rost leicht überzogen. Geschmack, wenn sie schmelzend wäre, würde erfrischender Weingeschmack sein.

Hardenponts frühzeitige Colmar (Passe Colmar par Mr. Hardenpont, v. Mons) fast * und †† Sept. fast 3 W. L.

Gute, gern und früh tragende, immerhin selbst noch für die Tafel brauchbare, (wenngleich zuweilen ein Geringes adstringirende,) Haushaltsbirn für den September, von halbschmelzendem Fleische. In Sulingen war die Herbigkeit etwas merkbarer. In trockenem Boden erfrischender, weinig gezuckerter, schwach muskatellernder Geschmack. In warmen Jahren, wie 1848, mürbete sie schon von Mitte August an. P. Z. meist Anfang September. — Als Zwerg auf Wildling.

Vom Magister Schröder zu Hamburg erhielt ich obige Frucht als **Passe Colmar d'Août**, von Diettrich als Frühzeitige Colmar und Hardenponts Colmar. Unter letzterem Namen habe ich von Hrn. Pfarrer Urbanek eine Birn, die er der Kronprinz Ferdinand vorzieht. Die Frühzeitige Colmar

oder **Passe Colmar** soll nach Diettrich, (Handbuch III. S. 175,) nicht die Obige sein, sondern eine von Poiteau beschriebene Frucht. Daß ich Obige nur durch Verwechslung von Diettrich als Frühzeitige Colmar erhalten hätte, ist nicht wahrscheinlich, und kannte er also seine Frucht nicht. **Passe Colmar** kann dem Namen nach immer nur eine Sommerbirn sein, doch kommt öfter als solche eine Winterfrucht vor. Schmidtberger lobt gar sehr eine **Passe Colmar** von v. Mons, die im Winter zeitige; zwei Pomologen, die diese von ihm erhielten, theilen mir mit, daß seine **Passe Colmar** die Regentin sei, die ich aus Enghien auch als **Colmar Precel ou Passe Colmar** erhielt, wobei **Colmar Precel** richtigere Schreibart, statt Preuls Colmar ist, die Diel mit der Regentin für identisch erklärt. Diettrich hat, (Handbuch I. S. 779,) auch eine Hochfeine Colmar oder **Passe Colmar**. Diese erhielt ich von ihm, und ist gleichfalls die Regentin, was auch mit der Beschreibung ziemlich stimmt, wenn diese von Spalierfrüchten genommen war; doch schreibt Diettrich die Beschreibung des Noisette nur nach.

Muscons Colmar.

Diese Birn, welche Diel von einem Sämlinge in seiner Baumschule gewonnen haben will und vorzüglich schätzt, konnte ich bisher von Hardenponts später Winter-Butterbirn noch nicht recht unterscheiden. Die Früchte blieben aber sowohl in Sulingen, als noch mehr hier, wo die Pyramide krankt, etwas unvollkommen, und glichen in Größe und Schönheit der Abbildung, die Diel von ihr gegeben hat, gar wenig. Von anderen Pomologen erhielt ich nach der Vegetation dieselbe Frucht. Verlangt sie etwa schweren Boden? Ist sie wirklich in Dietz erzogen, so sollte man nicht glauben, daß sie für hiesiges Clima schon nicht mehr passe. Vorerst jedoch rathe ich von ihrem Anbau ab. — Auch Hr. Geheimer Rath v. Flotow zu Dresden schrieb mir vor einigen Jahren, daß obige Frucht

auch bei ihm noch nicht recht reif geworden sei. — Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte.

Colmar Neil **† Nov. 4 W.

Verglichen oben Burchardts Butterbirn, der sie ähnlich ist. Obige stammt von v. Mons. Ueber die Herkunft der nur im Cataloge Nr. 355 aufgeführten und kurz charakterisirten Burchardts Butterbirn giebt Diel keine Nachricht. Die Colmar Neil beschrieb Diel ausführlicher. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Preuls Colmar ** Dec.

Schon Diel erklärte sie für identisch mit der Regentin. (**Colmar Souverain.**) Aus Enghien erhielt ich sie als **Precel, ou Passe Colmar**, (verglichen die Schlußbemerkungen zu Hardenponts frühzeitiger Colmar,) und wird nach dem **Catal. descr. abrégé**, 2te Serie Nr. 68, die Schreibart Precel auch richtig und Preul von Diel nur unrichtig gelesen sein. Die Frucht wird bei dieser Irrung am besten als Regentin beibehalten. Als **Passe Colmar** hatte sie Schmidtberger, und heißt sie in Bivorts Album der Pomologie noch **Passe Colmar ordinaire, Passe Colmar gris, Passe Colmar d'oré**, (Goldgelbe Colmar,) **Passe Colmar nouveau**, auch noch **Ananas d'hyver, Imperatrice**. Vielleicht kommt sie auch noch als **Seutin** und **Colmar d'Aremberg** vor.

Van Mons Colmar.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und dieser von Diel. Scheint nach den Angaben im Cataloge Nr. 377 völlig ächt. Diel führt sie zwar als Tafelbirn auf, sagt aber doch, daß sie abknackendes Fleisch habe, was man jetzt an einer Tafelbirn kaum duldet, und neigt sie hier, selbst spät gebrochen, noch zum Welken. Würde die Wand erfordern, die man einer abknackenden Birn nicht geben wird. Ihr Fleisch ist steinfrei und muß sie in südlicheren Graden schmelzend sein.

Colomann ** Oct. Nov. 3 W.

Das Reis erhielt ich aus Herrnhausen, wohin es kurz vorher von Diel kam. Ihrer ist schon oben bei Colomas Herbst-Butterbirn gedacht, mit der sie im Geschmacke wie in Form die größte Aehnlichkeit hat. Früchte zusammen vergleichen konnte ich noch nicht. Diel sagt nirgend, woher die Colomann stamme, (die ich auch im Catal. descr. abrégé nicht finde,) oder woher er das Reis nahm, und bemerkt nur, daß sie den Namen des ersten Besitzers trage. Fände Verschiedenheit statt, so möchte ich die Obige im Geschmacke der Colomas Herbst-Butterbirn noch vorziehen. In der Beschreibung beider Früchte scheinen zwar mehrere wesentlichere Verschiedenheiten vorzukommen, namentlich in Form, Schmelzendwerden und Geschmack der Frucht, Form und Zahnung des Blattes; doch spricht für Identität die angegebene Dimension, Reifzeit, die Vergleichung der Vegetation beider mit der des Wildlings von Motte und noch mehr der Grünen Hoyerswerder ꝛc., und wenn er die Colomann halbschmelzend nennt, so kam das vielleicht von unrichtigem Pflücken, und war meine Colomann, die zu ähnlich mit der Beschreibung ist, um Verwechslung sein zu können, sehr schmelzend, das Blatt aber von meiner Colomas Herbst-Butterbirn eben so lang und schmal und nicht merklich stärker gezähnt, als an der Colomann. Erhielt Diel nun die Colomas Herbst-Butterbirn vielleicht durch undeutliches Schreiben nochmals als Colomann?

Comperette ** Oct. 3 W.

Delikate, nicht leicht moll werdende, auf die Pflückzeit nicht zu eigene, reichlich und früh tragende Tafelbirn, die auf Wildling, selbst stark treibenden Wildlingen, schöne Pyramiden liefert. Setzt öfter so voll an, daß man die Früchte auspflücken muß, damit sie nicht zu klein bleiben. Fein alantartiger, nur schwach weiniger, gezuckerter Zimmtgeschmack. P. Z. in warmen Jahren schon 12.—15. September, gewöhn-

licher Michaelis, nur in kalten Jahren etwas später. Man kann zu verschiedenen Zeiten pflücken. Ich erhielt obige Frucht aus Enghien auch als **Colmar musqué**, von Hrn. **Dr.** Liegel als **Rousselet Prince de Ligne**, und von Diettrich als Löwener Butterbirn. Letztere ist nach der Beschreibung bei Diettrich (**III.** S. 141) wohl jedenfalls eine Verwechslung, wenngleich auch Hr. Pfarrer Urbanek die Löwener Butterbirn mit der Comperette für identisch hält. Eine **Poire unique musquée**, die ich von Hrn. Geheimen Rath v. Flotow habe, ist nach der Vegetation wohl auch die Comperette.

Compotbirn.

Von dieser Frucht, die ich schon lange besitze, sah ich nur erst zwei Mal unvollständige Früchte. Sie scheint zum Ansetzen nach der Blüthe Wärme zu erfordern, die wir nur in der Minderzahl der Jahre im Mai haben, und ist bei uns wohl entbehrlich.

Lord Althorps Crassane ** Sept. Oct. 3 W.

Delikate, früh tragende Tafelfrucht, die nur den einen Fehler zeigt, daß sie in langem Regen etwas aufspringt. Wird aber auch von Hrn. Lieutenant Donauer und anderen Pomologen gelobt. Scheint gar nicht leicht moll zu werden. P. Z. in dem warmen Jahre 1848 schon Ende August, 1850 11. und 18. September. Beschrieben fand ich sie noch nicht. Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek, und dieser von der Londoner Gartenbaugesellschaft.

Form zwischen Eiform und dickbauchiger Kreiselform; stark 2 Zoll breit, $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$ hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich meist sanft abnehmend, und etwas abgestumpft, oft auch plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie in sanft erhabener Linie und fast gar nicht abgestumpft ab, oder macht nur nahe am Stiele eine schwache Einbiegung und kurzes, wie vorgeschobenes Spitzchen. Kelch offen, flach vertieft; Stiel holzig, ziemlich dick, sanft gekrümmt

und etwas zur Seite gebogen, ¼ Zoll lang, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze geht in ihn über; die starke Schale mattgrün, fast etwas gelblichgrün. An der Sonnenseite Anflug matter Röthe, in der die feinen Rostpunkte grün umringelt hervortreten. Etwas rauher Rost ist punkt= oder fleckenartig angesprengt. Fleisch etwas grünlich mattgelb, steinfrei, fein, schmalzartig schmelzend, (speckartig, wie es Diel bei Wildling von Motte nennt, mit der Obige manche Aehnlichkeit hat,) von süßem, etwas bergamottartigen, nur schwach weinigen Geschmacke. Kernhaus hat starke hohle Achse. Kammern mittelgroß, oder klein, Kerne spitzeiförmig, meist unvollkommen.

Sommer-Crassane †† L. Sept. 14 T.

Brauchbare und schätzenswerthe Haushaltsfrucht. Geschmack gezuckert. M. P. Z. Mitte September. Der Baum scheint in allerlei Boden fortzukommen.

Dagobertusbirn.

Trug erst ein Mal 2 Früchte, nach denen sie bei uns an die Wand gehören wird, um gute Tafelbirn zu sein. Paßt schwerlich recht für unsere Gegenden.

Darimont (*) Nov.

Das Reis erhielt ich von Diel falsch, von Hrn. Canzleidirector Bödiker ächt. Trägt voll; doch hat die kleine Frucht, wie schon Diel bemerkt, zu wenig Güte, als daß man sie nicht für völlig entbehrlich erklären sollte. Zimmtartiger Zuckergeschmack. Mit allen ähnlichen Früchten hätte Hr. v. Mons die Welt verschonen können, und wäre zu wünschen, daß dafür so manche ohne Zweifel noch sehr schätzbare, von ihm erzogene Frucht uns erhalten wäre, die, weil er zu große Massen von Kernfrüchten ohne strenge Sichtung ansammelte, wieder untergegangen ist.

Graue Dechantsbirn **† Oct. fast 3 W.

Treffliche und delikate Tafelbirn, die früh und reichlich trägt, und in Vegetation, wie im Geschmacke sehr der **Beurré blanc** gleicht, aber noch etwas feiner und gewürzreicher ist, so daß ich sie dieser vorziehe. Sie hat selbst den Fehler des Fleckigwerdens der Früchte bei Weitem weniger. In unpassendem Boden wird der Baum, gleich dem der **Beurré blanc**, grindig und sterben dünnere Zweige ab. Wenn Diel meint, daß sie für Hochstamm zu klein sei, so muß ich dem widersprechen, und sah ich sie hin und wieder hier hochstämmig in großen, alten Bäumen, (so auch in schwerem Boden,) da sie bei uns als **Beurré brun ou Doyenné gris** schon lange heimisch ist. Mit der **Passa tutti**, wie ich sie von Diel und von der Societät zu Prag aus Rößlers Baumschule habe, ist sie in Frucht und Baum durchaus identisch, und stimmt auch die Beschreibung beider Früchte bei Diel in allen wesentlichen Punkten zusammen; namentlich ist die Aehnlichkeit der Bäume mit dem der **Beurré blanc** in die Augen springend. Sie wird nach der Vegetation und des Hrn. v. Flotow Urtheile bei Christ auch als Vergoldete weiße Butterbirn vorkommen. Giebt auf Wildling schöne, früh tragende Pyramiden. P. Z. meist Michaelis, in recht warmen Jahren schon ½ September und welkt sie, etwas zu früh gebrochen, nicht so leicht, als die **Beurré blanc**. Auf Quitte kümmert der Baum.

Holländische Sommer-Dechantsbirn ** Sept. 14 T.

Hr. Pfarrer Urbanek bestätigt meine nach der Vegetation schon geäußerte und jetzt durch Früchte bekräftigte Vermuthung, daß diese Frucht, (wenigstens, was Diel als solche versandte, denn ich erhielt von Hrn. **Dr.** Liegel und Hrn. Canzleidirector Bödiker dieselbe leicht kenntliche Vegetation,) mit unserer bekannten Guten Grauen oder Sommer-**Beurré gris** identisch sei. Wie Diel, bei wirklicher Identität, die Frucht der Grauen Dechantsbirn sehr ähnlich nennen, auch Höhe und

Breite fast gleich angeben konnte, weiß ich nicht. Hr. Dr. Liegel fand auch die Jutjesbirn mit der Obigen identisch, und bestätigen dies die von ihm und Hrn. Canzleidirector Bödiker erhaltenen Reiser.

Kreiselförmige Dechantsbirn (*) Sept. 14 T.

Trug sowohl in Sulingen, als hier, öfter, sitzt gewöhnlich sehr voll, aber die Frucht blieb hier stets beträchtlich kleiner, als sie Diel angiebt, (auch nur 2 Zoll,) war ziemlich butterhaft schmelzend, aber doch an Güte des Geschmacks merklich geringer, als andere zugleich reifende, so daß sie mindestens besseren Boden bedarf, um gelobt zu werden, wahrscheinlich aber zu denjenigen Früchten des Hrn. v. Mons gehört, die ohne Schaden wieder untergehen können. M. P. Z. 10. September. An Aechtheit meiner Frucht kann ich nicht zweifeln, fand aber wieder Aehnlichkeit im Geschmacke mit der Grünen Hoyerswerder oder Rousselet v. Rheims gar nicht. — Diel nennt die Frucht ausgesucht für den Landmann und sagt, daß der Baum auf Quitte kümmere. Vergleiche Goemanns Butterbirn.

Lange weisse Dechantsbirn †† Oct. Nov. 4 W. L.

Da diese Frucht, wie ich sie von Diel erhielt, den Lobeserhebungen, die er ihr ertheilt, indem er sie der Beurré blanc vorzieht, gar nicht entsprach, auch einige Abweichung zeigte, bezog ich sie von 4 anderen Pomologen wieder. Alle zeigen seit 2 Jahren sich auf dem Probebaume völlig identisch, und ist die Frucht hier nur eine gute, ziemlich lange haltbare, reichlich tragende Haushaltsfrucht. P. Z. in warmen Jahren schon 16. — 20. September, gewöhnlich Michaelis.

Liegels Dechantsbirn.

Siehe Holzfarbige Butterbirn, mit der sie identisch ist.

Lothringer Dechantsbirn †† Oct. 3 W.

Trug mehrmals in Sulingen große, schöne Früchte, die aber schmelzend nicht wurden, dagegen sich als gute Kochbirnen zeigten. Wird als Haushaltsfrucht hier alle Achtung verdienen.

Neue späte Winter-Dechantsbirn †† Winter.

Diese gern und früh Frucht bringende Birn trug in Sulingen und hier oft, wurde aber nur an südlicher Wand einmal ziemlich schmelzend, jedoch etwas schmierig und nicht vorzüglich, auch nicht erfrischend im Geschmacke. Nur die späte Reife um Ostern kann ihr in größeren Gärten eine Stelle an der Wand verschaffen. Hochstämmig ist sie, wenn sie lange sitzen kann, recht gute Kochbirn, die bei ihrer geringeren Größe weniger vom Winde leidet. Gewürzhafter, zimmtartiger Zuckergeschmack. — Auch Hr. Dr. Liegel erklärt in den Frauendorfer Blättern 1847 S. 141, daß sie selbst in Braunau auf freistehender Pyramide selten schmelzend werde. Verträgt, nach Diel, die Quitte als Unterlage.

November-Dechantsbirn (Doyenné d'hyver) **† Ende Oct. Nov. 3 Wochen.

Trägt in gutem Boden früh und sehr reichlich, und ist die Frucht für Diejenigen, die den erfrischenden, etwas einschneidenden, süßweinartigen Geschmack besonders lieben, eine delikate Frucht. In nassen Jahren und Boden wird der Geschmack wirklich etwas säuerlich, in wärmeren ist er jedoch zugleich gezuckert, erhaben und gewürzreich. Sowohl in Bardowick, als Sulingen, (wo der Baum jedoch nicht feucht stand,) und hier im Garten in der Stadt hatte ich schöne Früchte. Im Sandgarten vor der Stadt haben Baum und Früchte die bei der Beurré blanc für solchen Boden gedachten Fehler, daß die Frucht unvollkommen und stark schwarzfleckig und der Baum so grindig wird, daß häufig Zweige absterben.

Sie hat alle diese Eigenschaften gemein mit der auch dort stehenden Rousselet St. Vincent, die ich aus gleichem Boden von ihr durchaus nicht unterscheiden kann und mit ihr identisch halte. Verglichen diese. P. Z. der Obigen in recht warmen Jahren schon 15.—20. September, meist Michaelis, in kalten 5.—8. October; doch ist sie auf die Pflückzeit nicht zu eigen.

In Form neigt sich die Frucht hier weit mehr zur Eiform, als Kreiselform, welche Diel als die herrschende angiebt. Der Baum gedeiht auf Quitte.

Sommer-Dechantsbirn **† Sept. 14 T.

Ist als **Mouille bouche d'été**, Runde Sommer-Mundnetzbirn, bei uns schon lange bekannt und geschätzt, und kommt unter diesem Namen auch im Teutschen Obstgärtner, Theil 14, Taf. 7, und bei Zink, Taf. 1, vor. Diel hätte also eigentlich zu der neuen von ihm gegebenen Benennung keine Ursache gehabt; doch wird sie unter diesem Namen jetzt weit verbreiteter sein, als unter dem älteren, und muß er ihr daher bleiben. — Vegetation und Frucht sind bei beiden eben so leicht kenntlich, als durchaus identisch. Wenn aber Diel die Sommer-Dechantsbirn der Weißen Herbst-Butterbirn sehr ähnlich findet, so muß ich bemerken, daß beide gar keine Aehnlichkeit haben, und dieser Vergleich unglücklich ist. P. Z. in warmen Jahren schon gegen Ende August, meist 8.—10. September. Muß früh ab und darf am Baume durchaus nicht gelblich werden. Erhabener, schwach weinartiger Zuckergeschmack. Als Zwerg auf Wildling; gedeiht auf Quitte nicht.

Winter-Dechantsbirn ** Jan. — März.

Diese treffliche Frucht hat sich durch ihre Güte schon weit verbreitet, und ist bisher die späteste, mir bekannte Birn, die auch an freistehender Pyramide schmelzend wird. Geschmack schwach weinig gezuckert, etwas bergamottartig. Giebt auf Wildling schöne, früh fruchtbare Pyramiden, und muß, damit diese triebig bleiben, zur Unterlage stark treibende Wildlinge

haben. An der Wand wird sie noch besser werden, und bleibt freistehend doch, in nicht völlig geeignetem Boden, wenn sie ihre rechte Größe nicht erlangt, um das Kernhaus etwas steinig, ja wird in kalten Jahren auch wohl nicht völlig schmelzend. Muß bis Ende October, oft länger am Baume hängen. Ihre Zeitigung richtet sich sehr nach den Jahren und der Perfection, welche die einzelnen Früchte am Baume erlangten. In warmen Jahren zeitigten große Früchte oft schon im Januar; meistens fällt die Zeitigung nach und nach in den Februar und März; ja als ich 1849, wo die Birnblüthe schon im halben April eintrat, nach einem warmen, aber meist trockenen Sommer, die gegen andere Jahre etwas kleiner gebliebenen Früchte glaubte schon 20. October brechen zu müssen, hielten sich diese, mit stets abknackend bleibendem Fleische, bis gegen Pfingsten. Theils diese verschiedene Zeitigung, theils die verschiedenen Formen, die sie nach ihrem größeren oder geringeren Gedeihen annimmt, sind Ursache geworden, daß Diel sie auch als Grüne Winter-Herrnbirn und Lauers Engl. Oster-Butterbirn beschrieben hat. Sie ist außerdem von v. Mons noch öfter als Frühlings-Butterbirn versandt, namentlich auch an Burchardt, der sie so weiter verbreitete. Schon in der Brochüre über Probebäume erklärte ich alle diese Sorten für identisch, (worauf schon die so eigenthümliche und kenntliche Form der Blüthenknospen hätte führen müssen,) und wird die Identität von den meisten Pomologen bereits anerkannt. Um sich davon noch mehr zu überzeugen, darf man nur lesen, was v. Mons im Neuen allgemeinen Garten-Magazine Thl. 1. S. 83, bei Beschreibung der Pfingstbergamotte, (die auch nach dem Kupfer unzweifelhaft unsere Winter-Dechantsbirn ist,) über deren Synonymen sagt. Er bemerkt, „der erste Stamm dieser weitverbreiteten und deshalb unter mancherlei Namen vorkommenden Birn sei nach Brüssel als **Bergamotte de Pâques** gekommen," (so erhielt ich auch die Winter-Dechantsbirn aus Enghien,) „da aber diesen Namen schon eine andere Birn führe, (die Osterbergamotte,) so sei durch Uebereinkunft unter den Gärtnern der Name in **Berga-**

motte de Pentecôte, Pfingstbergamotte, verwandelt. Von Termonde habe er sie als Seigneur d'hyver erhalten," (unsere Grüne Winter-Herrnbirn,) „die sonst auch noch Doyenné oder Philippe d'hyver heiße; ferner von Gent unter dem Namen Doyenné de Printemps," (so sandte er sie an Diel, und dieser übersetzte, da die Zeitigung nicht eigentlich im Frühlinge ist, Winter-Dechantsbirn,) „von Antwerpen als Bergamotte de Pâques, von Jodoigne als Poire Canning," (auch ich von Diettrich, und Hr. Geheimer Rath v. Flotow haben eine Canning, die = Winter-Dechantsbirn ist,) „von Löwen, wo sie erzeugt sei, und der alte Baum noch in dem Universitätsgarten, dem ehemaligen Kapuziner-Kloster stehe, als Pastorale de Louvain." In seinem Catal. descript. abrégé kommt, 1ste Serie, Nr. 697, eine Bergamotte de Printemps vor, die wahrscheinlich die unsrige ist, (er versandte sie ja nachher an Burchardt und Andere als Beurré du Printemps, und bei einem Wechsel der Namen Beurré, Doyenné, Fondante, Calebasse, Poire haben die Herrn Belgier großes Bedenken nicht gehabt,) gewiß aber kommt sie Serie II. Nr. 180 als Pastorale vor mit den Beinamen: aussi Bergamotte de Pentecôte, Canning, Doyenné de Printemps, par les Capucins de Louvain. — Gleiches ergeben die Synonymen, die Diel, nach v. Mons Angaben, bei der Grünen Winter-Herrnbirn anführt, wo auch noch vorkommt, daß sie zu Antwerpen Angleterre d'hyver heiße, (so ist sie schon bei Kraft, Band 2. Taf. 149, abgebildet, welches Kupfer sichtbar die Winter-Dechantsbirn darstellt,) und er sie auch aus Coblenz als Sylvange d'hyver erhalten habe, (man sollte glauben, schon Christ habe sie als Sylvange gekannt,) welcher Name wegen der Vegetation passe. Ueber Letzteres täuschte sich Diel, da eben nur sein Baum durch Unterlage oder was sonst feine Triebe hatte, die andere Pomologen, gleich mir, an der Grünen Winter-Herrnbirn nicht finden, und als Sylvange d'hyver kommt ja auch z. B. bei Kraft II. Taf. 169 eine gänzlich andere Frucht vor. Auch Diettrich vermuthet, seine Poire Sylvange, (Bergamotte Sylvange,)

werde die Winter-Dechantsbirn sein; (III. S. 211;) diese ist aber, wie ich sie von ihm habe, eine andere, eher die Hardenponts späte Winter-Butterbirn. — In Bivorts Album der Pomologie hat unsere Winter-Dechantsbirn, außer den schon angeführten Namen, noch die Synonymen: **Doyenné d'hyver,** (unter welchem Namen Diel von v. Mons die November-Dechantsbirn erhielt; möglich nur durch Verwechslung, da diese sonst mit Rousselet St. Vincent identisch ist,) und **Bergamotte Crassane d'hyver**, unter welchem Namen ich aber durch Urbanek von der **Hortic. Soc.** eine ganz andere habe. Von Hrn. v. Hartwiß erhielt ich die Winter-Dechantsbirn auch noch unter dem von ihm (der die Identität nicht erkannt hatte,) beigelegten Namen **Bergamotte d'oré d'hyver.** Unser Proteus wird endlich noch von Hrn. **Dr.** Liegel als Hildesheimer Winterbergamotte aufgeführt sein, welchen Namen er einer Frucht gab, die er statt der Hildesheimer Bergamotte von Diel erhalten hatte, wenngleich er glaubt, daß diese, da sie auch hochstämmig vollkommene Früchte trage, von der Winter-Dechantsbirn verschieden sei. Möge die Frucht allein den Namen Winter-Dechantsbirn, der bezeichnend ist, bei uns behalten.

Diel bemerkt bei der Obigen noch, daß sie auf Quitte gedeihe, während er bei Lauers Oster-Butterbirn und der Grünen Winter-Herrnbirn Zwerg auf Wildling anräth. Mir wuchs auch die Obige auf Quitte schlecht.

Die Dillen (Dillen d'Automne) **† Oct. 14 T.

Recht schmackhafte, große und schöne, gern tragende Tafelfrucht, hinsichtlich deren Güte es jedoch ganz darauf ankommt, daß sie früh genug gebrochen werde. Zu spät gebrochen, wird sie trocken im Fleische und rasch moll, und muß dann lieber für den Haushalt verbraucht werden. Dieser Umstand ist Ursache, daß neuerdings einige Pomologen sie getadelt haben. Ich habe sie in kalten Jahren schon 21. September, 14 Tage vor der Zeitigung, gebrochen, ohne daß sie welkte; und waren

die Früchte in Sulingen auch in sehr feuchtem Boden gut. — Erhabener, zimmt- oder alantartiger, schwach weiniger Geschmack. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Doctorsbirn (††) Oct. 3 W.

Diel setzt diese Frucht unter die Tafelbirnen und legt ihr zuckersüßen, alantartigen Geschmack bei. Hier war sie gezuckert, fein säuerlich und eine gute Kochbirn. Schien übrigens völlig ächt. Hatte viele Aehnlichkeit mit der Sabine, wie ich sie von Diel habe. P. Z. meist Michaelis, in warmen Jahren schon 17. September. Wird etwas leicht moll, und muß früh ab. Es giebt zu ihrer Reifzeit manche länger haltbare Haushaltsbirnen.

Egmont ** Sept. 14 T.

Neuere belgische Frucht. War hier zwar ziemlich klein und etwas kleiner, als Diel angiebt, ist aber eine delikate und reichlich tragende Birn von ganz schmelzendem, feinen Fleische und fein zimmtartigem, schwach weinigen Zuckergeschmacke. Der Baum bleibt klein und muß treffliche Pyramiden auf Wildling geben, welche Unterlage, nach Diel, nur zu nehmen ist. P. Z. in warmen Jahren 18. September, meist gegen Michaelis. Ist nicht eigen auf den Brechpunkt, und hält sich im mürben Zustande ziemlich lange.

Beyers Meissner Eierbirn (†) Sept. 14 T.

Diel rechnet sie unter die sehr guten Haushaltsbirnen. Hier, selbst im besseren Boden, war sie ziemlich stark körnig und auch als Haushaltsfrucht von untergeordnetem Werthe. M. P. Z. Anfang September. Am besten war sie in dem nassen Sommer 1851 und will vielleicht mehr Feuchtigkeit im Boden haben.

Müskirte Winter-Eierbirn †† Dec. — Febr.

Gute Kochbirn für den Winter, von süßem, stark müskirten Geschmacke. Diel sagt von ihr, sie sei eine Winterfrucht

für die Tafel, und gedämpft ein köstliches Gericht. Tafelfrucht ist sie hier nicht. Kann etwa 15. October schon abgenommen werden. Gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Enghien * und fast †† Sept. 14 T. L.

Wird an sich im Werthe von mancher andern übertroffen, ist aber so äußerst reichlich tragbar, daß ihr Anbau doch sehr zu empfehlen ist. Geschmack erfrischend, etwas weinartig gezuckert, nicht gewürzt genug, aber das Fleisch fein und ganz steinfrei, auch schmelzend, wenn die Frucht früh genug gebrochen wurde, die recht frühes Pflücken verträgt, und so immer noch zu zwei Zeiten, oder für die Küche nach und nach gebrochen werden kann. Für die Küche ist sie ziemlich 4 Wochen hindurch brauchbar, ist gekocht aber nicht recht roth. P. Z. in warmen Jahren 18. August, meist Ende August oder Anfang September. Von Duquesnez Sommer-Mundnetzbirn ist sie schwer zu unterscheiden, und kann Eine nur bleiben. Der Hauptunterschied scheint darin zu liegen, daß die Duquesnez zuweilen zur Kreiselform neigt, und die Triebe des Baumes etwas stärker gelblich gefärbt sind. Obige muß als Zwerg, nach Diel, auf Wildling, während die Duquesuez die Quitte verträgt.

Erzherzogsbirn *†† Sept. 14 T. L.

Verdient hier mehr Lob, als Diel ihr beilegt, der sie wegen zu geringer Haltbarkeit tadelt, hinzusetzend, daß weiter nördlich sie wohl haltbarer sein werde. Ist bei uns eine schätzbare, hin und wieder, gewöhnlich als Tafelbirn vorkommende Sommerfrucht, von halbschmelzendem Fleische, die sowohl zum rohen Genusse angenehm, als auch, nicht zu spät gebrochen, eine gute Markt- und Haushaltsfrucht ist. Trägt fast jährlich und gewöhnlich voll. P. Z. in warmen Jahren 10.—16. August, meist 24.—30. August; muß reichlich 8 Tage vor der Zeitigung ab. Gezuckerter, rosenartiger Geschmack. Als Marktfrucht kann man sie auf dem Baume etwas gelblich werden lassen, wo sie am angenehmsten schmeckt, aber sich

dann nicht lange hält. — Gedeiht, nach Diel, auf Quitte gut. Verglichen Gelbe Sommer-Herrnbirn, mit der sie vielleicht identisch ist.

Erzherzog Carl **† Sept. 14 T. L.

Trug noch nicht oft genug, um mehr über sie urtheilen zu können, als daß sie eine gute Frucht ist. Scheint in Frucht und selbst in der Vegetation, auch im Geschmacke der Guten Grauen sehr nahe zu stehen, und könnte, wenn sie mehr trägt, diese vielleicht entbehrlich machen. Eine von beiden kann nur bleiben, zumal sie fast zugleich reifen. Der Baum gedeiht, nach Schmidtberger, auf Quitte nicht.

Erzherzogin von Oesterreich Sept.

Das Reis erhielt ich von Diettrich; kann wohl die von Diel im Cataloge Nr. 383 gemeinte Frucht sein, doch war die Frucht hier schlecht, nicht haltbar, von gemeinem Geschmacke, und Hr. Geheimer Rath und Finanzdirector v. Flotow urtheilt über sie eben so.

Holländische Feigenbirn ** fast †† Sept. L.

Den Werth dieser Frucht, deren Baum prächtig wächst, und an der Vegetation leicht kenntlich ist, hat Diel nicht gekannt, giebt auch den Geschmack unrecht als fein rosenartigen, etwas einschneidenden Weingeschmack an, da dieser vielmehr erhabener und gewürzreicher, schwach weinartiger Zuckergeschmack ist. Die Frucht kommt im Hoyaischen hin und wieder als Gurkenbirn vor, da sie, wenn sie gehörige Größe erlangt, gern etwas flaschenförmig wird; heißt auch in der Gegend von Gravenstein so, wird dort Kaiserinbirn genannt, seitdem sie Lieblingsfrucht der Kaiserin von Rußland geworden ist, der, so oft sie trägt, eine Kiste voll Früchte gesandt wird. Auch aus Lübeck erhielt ich Früchte mit der Bitte, ob ich nicht sagen könne, wie diese köstliche Birne heiße. Die Diel'sche Sorte kann ich von der hiesigen, mit der sie auf derselben Pyramide

sitzt, in Nichts unterscheiden. Der Baum legt seine Aeste etwas flach, die Sommertriebe sind gern gebogen und wächst der Baum für Zwerge eigentlich zu stark. Kommt auch in sandigem Boden gut fort, und ist so köstlich für die Tafel, als brauchbar für den Haushalt. P. Z. in warmen Jahren oft schon ½ September, meist gegen Michaelis; in kalten Michaelis, und darf sie am Baume durchaus nicht gelblich werden, wenn sie nicht zu schnell moll werden und schmelzend sein soll. — Verglichen auch St. Ghislain, mit der sie identisch ist.

Boses Flaschenbirn **† Oct. Nov. 3 W.

Gehört zu den besten Tafelbirnen. Geschmack stark und etwas müskirt gewürzt, weinartig süß. Der trefflich wachsende Baum hängt sich, wie schon Diel bemerkt, selten voll, trägt aber jährlich und bringt den Mangel dadurch ein. P. Z., auf die sie etwas eigen ist, in kalten Jahren gegen Michaelis, in Jahren wie 1848 und 49 schon Mitte Sept., in den meisten Jahren 20.—24. September. Zu spät gebrochen, wird sie eher moll, als schmelzend; früh genug gebrochen, fault sie nicht leicht und mürbet, je nach den Jahren, bald noch im October, bald Anfang November. Meine Pyramide auf Wildling treibt nicht zu stark; nach Diel paßt aber auch die Quitte als Unterlage. Der Name sollte eigentlich Boscs Flaschenbirn heißen, wenngleich es wohl am besten ist, ihn nicht mehr zu ändern, da sie als Boses Flaschenbirn schon weit verbreitet ist. v. Mons, der sie erzog, beschreibt sie im 1sten Theile des Neuen allgemeinen Garten-Magazins, wo sie auch Taf. 2 abgebildet ist, und nennt sie **Poire Bosc**, welchen Namen er ihr nach dem Freunde der drei Redacteure der **Annales générales** gegeben habe. Beschreibung und Abbildung sind sichtbar unsere Frucht, die er aber an Diel als **Calebasse Bosc** sandte, auch in seinem Cataloge als **Calebasse Bosc** zwei Mal, (wie noch manche andere doppelt vorkommen,) aufführt, und ich aus Enghien auch als **Beurré Bosc** erhielt. Diel hat unrichtig Bose gelesen, da vielmehr auch im Cataloge

v. Mons stets Bosc schreibt. — Verglichen **Calebasse Bosc** und v. Humboldts Butterbirn. Aus Prag erhielt ich obige Frucht auch als Melonenbirn.

Boses frühzeitige Flaschenbirn **† Sept. Oct. 14 Tage.

Verglichen Salisbury und Prinzessin Marianne, mit denen sie identisch, wenigstens in nichts Wesentlichem davon zu unterscheiden ist. Hat v. Mons wirklich mehrere Früchte der Art erzogen, so sind diese ein neuer Beweis, daß aus verschiedenen Kernen doch oft auch Gleiches fällt. Der Name sollte richtiger wieder Bosss frühzeitige Flaschenbirn heißen, (**Calebasse passe Bosc**,) wie so eben entwickelt ist, geht aber besser ganz ein.

Grüne Flaschenbirn.

Bei dieser Frucht kann ich vorerst nur anmerken, daß ein gesunder Probzweig davon in meinem Garten in der Stadt bei fünfmaligem Blühen stets Frucht nicht ansetzte, oder die jungen Früchte sämmtlich abwarf.

Kicks Flaschenbirn †† Oct. Nov. 6 W. L.

Recht treffliche, 6 Wochen lang brauchbare, sehr reichlich tragende Kochbirn von etwas zimmtartigem, schwach weinartigem Zuckergeschmacke. M. P. Z. Michaelis, oft schon 20. September. Die Frucht, welche ich unter diesem Namen von Diel erhielt und ganz ächt scheint, konnte ich bisher von der Zimmtfarbigen Schmalzbirn und Gelben Winter-Schmalzbirn nicht wesentlich unterscheiden. Die letzte und die Obige erhielt Diel von v. Mons, die Zimmtfarbige Schmalzbirn soll Hr. Hofgärtner Fetz in Dietz erzogen haben. Welche von diesen Dreien am besten beizubehalten sei, weiß ich noch nicht; mehrmals schien mir die Obige am längsten haltbar. Der Name Zimmtfarbige Schmalzbirn wäre eigentlich der passendste, da die Obige flaschenartig auch hier nie war, und auch Diel schon

bemerkt, daß sie nur in der Minderzahl etwas flaschenförmig werde. Hier wurde sie nie über 3 Zoll lang, und blieb meist kleiner. In Sulingen hatte die Frucht öfter Röthe. In warmen Jahren wird die Frucht schmalzartig, gewöhnlicher bleibt sie abknackend.

Oranische Flaschenbirn ** Sept. Oct. 14 T.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker, und zeigte sich die Frucht, nach der kurzen Charakteristik in der 2. Fortsetzung des Diel'schen Cataloges Nr. 351, ächt. Geschmack ähnlich dem der Beurré gris. Trug erst 2 Mal, scheint aber recht schätzenswerth. M. P. Z. scheint 24. Sept.

Grosse Flaschenkürbisbirn.

Was ich als solche von Diettrich erhielt, stimmte mit der Beschreibung, (Handbuch III. S. 162,) die aber auch ohne Zweifel aus den Annalen der Pariser Societät nur nachgeschrieben ist, nicht hinlänglich überein, sondern war mit Boses frühzeitiger Flaschenbirn, der Salisbury und Prinzessin Marianne in Frucht und Vegetation identisch. Eine Reiserverwechslung ist nach allen Umständen nicht wahrscheinlich, und wird der neue Name auch wohl nur dadurch entstanden sein, daß Hr. v. Mons sie ohne Namen oder auch unter dem veränderten als Große Calebasse an Poiteau sendete. Ist diese Vermuthung richtig, so wird man wohl selbst in Paris nur Spalierfrüchte aus fettem Boden beschrieben haben, wenn diese 3½ Zoll breit und 5¼ Zoll hoch gewesen sein sollen!

Fleur de Neige ** Nov.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Professor v. Mons mit Namen. Ist in Frucht, und selbst in der Vegetation der Napoleons Butterbirn ähnlich, doch kleiner und nicht ganz so vollsaftig und weinartig, vielmehr etwas mehr süß. Scheint mir bei der Napoleons Butterbirn, mit der sie auch ziemlich zugleich zeitigt, entbehrlich, doch beobachtete ich sie noch nicht

lange genug. Den Namen würde man Schneeblüthe übersetzen müssen, was wohl auf sehr reiche, weiße Blüthen hinweisen soll.

Forellenbirn **† Nov. gegen 3 W.

Sehr gute Tafelbirn, die gern und früh trägt, und zur rechten Zeit gebrochen sich recht gut in der Reife hält, zu spät gebrochen aber rasch moll wird. Melonenartiges hat der Geschmack hier selten, ist vielmehr meistens dem einer **Beurré blanc** ziemlich ähnlich, noch etwas weniger weinartig. P. Z. in warmen Jahren schon 20.—27. November, in kalten 3.—9. October, gewöhnlich Michaelis. Man kann zu zwei Zeiten brechen. Als Zwerg auf Wildling; doch litten mir die Pyramiden in Bardowick und hier bisher gern am Verdorren der Spitzen der Sommerzweige, was aufzuhören schien, nachdem ich nicht mehr beschnitt. Paßt also vielleicht besser für Hochstämme; doch bemerkten Diel und andere Pomologen diese Eigenheit nicht.

Fondante de Paris.

Unter diesem Namen erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek und weiter von der Societät zu Prag stammend, die Holzfarbige Butterbirn, die wahrscheinlich unter obigem Namen auch noch vorkommt.

Fortunée, siehe Glücksbirn.

Fousalou (Birn von Fousalou) (**†) Oct. 14 T.

Diese Frucht, die aus dem mittäglichen Frankreich herstammen soll, habe ich mit Schmidtberger von unserer bekannten **Beurré blanc** nicht hinlänglich unterscheiden können. An Aechtheit meiner Sorte kann ich nicht zweifeln, da Diel selbst die Aehnlichkeit mit **Beurré blanc** anmerkt, wenngleich meine Früchte kreiselförmig nie waren, welche Form Diel als die beständige angiebt. Daß sie gewürzreicher sei, als die **Beurré**

blanc, etwas zimmtartig, wollte mir ein paar Mal so scheinen, mehrmals auch wieder nicht, und ist darin auch unter den Früchten der Beurré blanc, nach Boden, Jahren und rechtem Pflückpunkt merklicher Unterschied. Zeigt sich der Baum nicht paßlicher für jeden Boden und die Frucht weniger leicht fleckig werdend, als die Beurré blanc, so ist Obige überflüssig, und können beide zusammen nur verwirren. Ich werde einen Baum in meinen Sandgarten pflanzen.

Franchipanne.

Trug in Sulingen und hier öfter, aber stets Früchte ohne allen Werth, zu körnig und nur in sehr warmen Jahren halbschmelzend. Die Früchte blieben hier immer merklich kleiner, als Diel angiebt, und machten Einbiegungen nach dem Stiele. An Aechtheit meiner Sorte, die ich von Diel und Hrn. Canzleidirector Bödiker überein habe, ist kein Zweifel. Paßt also mindestens für hiesigen Boden, wahrscheinlich aber überhaupt für unsere Gegend nicht. — Auf Quitte kümmert, nach Diel, der Baum.

Franc Real (Späte Winter-Goldbirn) †† H. — W.

Diese schätzbare Kochfrucht habe ich von Diel und Burchardt nach Frucht und der kenntlichen Vegetation überein. Diel beschrieb eine Franc Real zwei Mal, Heft 3, S. 244 unter dem Hauptnamen Späte Winter-Goldbirn, und Heft 21, S. 229. Beide Beschreibungen gehen sichtbar auf dieselbe Frucht, und liegt der Hauptunterschied nur darin, daß die erste vom Januar bis zum Sommer, die letztere im November reifen soll. Der Unterschied klärt sich vielleicht schon nach der Brechzeit und dem Aufbewahrungsorte auf. Gegen 20. October gebrochen, mürbete die Frucht mir auf der Obstkammer im Herbste und hielt sich 6 Wochen; ein Bekannter erhielt von mir einen Hochstamm, der kräftig wächst und gern trägt, und sagt, daß sie, früher gebrochen und in den Keller gebracht,

sich den Winter hindurch gehalten habe und für die Küche schätzbar gewesen sei.

Franz Duval fast ** Oct. 4 W.

Eine schätzbare Tafelfrucht, die ich unter diesem Namen aus Neustadt an der Haardt erhielt. Trug schon 1848, 50 und 51 jedes Mal ziemlich voll. P. Z. in heißen Jahren Ende August, in kalten 19.—24. September. War am besten in dem nassen Jahre 1851, und wird in feuchterem Boden wahrscheinlich noch größer. Fault gar nicht leicht, und liegt oft im mürben Zustande, wenn sie nicht zu spät gebrochen ist, 10—12 Tage. Geschmack ist etwas ähnlich dem des Wildling von Motte.

Große Exemplare sind ziemlich birnförmig, andere länglich eiförmig, am Kelche abgestumpft; 1⅓ Zoll breit und 2 bis 2½ hoch. Bauch meistens etwas nach dem Kelche hin, um den sie allmählig abnimmt, oder auch sich zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Stiele bald Einbiegung, bald nicht, und kurze, oder etwas längere, meistens fast in den Stiel auslaufende Spitze; Kelch offen, in enger, bald flacher, bald mitteltiefer Senkung, mit einigen Falten und Beulen, die sich oft zum Bauche hinziehen, der jedoch meistens rund bleibt. Stiel dick, holzig, ¾ bis 1 Zoll lang, wenig gekrümmt, und meist wenig zur Seite gebogen. Die starke Schale ziemlich glatt, hellgrün, in Reife kaum etwas gelblich, Geruch und Röthe fehlen; doch zeigt die Sonnenseite gern hellblutfarbige Fleckchen. Punkte fein, fallen nur auf der Sonnenseite in's Auge, und vermengen sich etwas mit dem leicht angespritzten, nicht häufigen Roste. Fleisch fein, ziemlich weiß, schmelzend, um das Kernhaus etwas körnig, von zuckerartigem, durch schwache Weinsäure erfrischenden, gewürzten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern klein, Kerne klein, schwarzbraun, eiförmig.

Frankenbirn †† Sept. Oct. 5—6 W. L.

Stammt aus Hohenheim, wo sie in der Gegend verbreitet ist, und erhielt ich das Reis durch Hrn. Finanzdirector v. Flotow. Ist die im Hohenheimer Cataloge S. 45 kurz bezeichnete Frucht, und verdient das ihr dort beigelegte Lob wegen langer Haltbarkeit und ihres starken, durch feine Säure gewürzten Zuckergeschmacks. M. P. Z. 10. September. Ist 1¾ Zoll breit, ¼ Zoll höher, neigt stark zur Eiform, hat jedoch auch oft eine sanfte Biegung nach dem Stiele und kurze, fast nicht abgestumpfte Spitze, wobei sie ohne die Spitze kugelig ist. Kelch hartschalig, offen, flach vertieft; flache Beulen ziehen sich über die Frucht. Stiel stark, holzig, fast gerade, 1 Zoll lang, wenig zur Seite gebogen, mit ein paar kleinen Fleischbeulen umgeben. Schale grasgrün, in Reife hochgelb, die Sonnenseite mit erdartiger, oft dunkelblutfarbiger, im Liegen freundlicher werdender Röthe, bald getuscht, bald mehr gestreift, welche Färbung sich auch um einen Theil der Schattenseite zieht. Rost nicht häufig; Punkte zahlreich, in der Röthe weißgrau; Geruch schwach. Fleisch mattweiß, abknackend, ziemlich saftreich. Kernhaus hat große hohle Achse; Kammern sind mäßig weit, Kerne eiförmig.

Frauenschenkel (**) Aug. 14 T.

Was ich von Diel unter diesem Namen erhielt, vermag ich von der Sparbirn in nichts zu unterscheiden, es sei denn, daß die Frauenschenkel weniger sperrhaft wüchse und die Sommertriebe weniger sich hörnerartig bögen, was ich noch nicht genug beobachten konnte, da die Bäume von Obiger durch Engerlinge bisher abstarben oder langsam wuchsen. Wenn Diel an manchen Orten, z. B. Anmerkung zur Römischen Schmalzbirn, sagt, daß die Frauenschenkel volle 14 Tage eher zeitige, als die Sparbirn, so bestätigten die von ihm erhaltenen Früchte dies hier nicht, sondern reiften beide zugleich. Je mehr ich die Beschreibungen beider Früchte bei Diel vergleiche, je wahr-

scheinlicher wird es mir, daß seine Früchte auch nicht verschieden waren, und die Verschiedenheit nur daher rührte, daß er von der Sparbirn Früchte aus passendem Boden, von der Frauenschenkel nicht aus solchem hatte. Meine Sparbirn war immer nur so groß, als er die Frauenschenkel angiebt, und lief die Stielspitze allermeistens ziemlich in den Stiel aus, während bei stark gewachsenen Birnfrüchten es häufig vorkommt, daß die Stielspitze sich dann mehr verdickt und etwas abstumpft. Etwas mehr Punktirung und Röthe bei der Frauenschenkel ist auch kein sicheres Unterscheidungsmerkmal, zumal Diel gleich anmerkt, daß die Röthe häufig auch gering sei, und eine Vergleichung der Frauenschenkel mit der Rousselet von Rheims ist wohl sehr mißlich, selbst wenn ich die von Diel angegebene Größe der letzteren annehme, die sie hier nicht hatte. Was aber die größere oder geringere Güte der Frucht betrifft, so urtheilen darüber schon die älteren Pomologen auch bei der Sparbirn so ganz verschieden, (Knoop z. B., der Taf. 5 die Sparbirn und Frauenschenkel nebeneinander und wenigstens ziemlich ähnlich abbildet, lobt die letztere und verwirft ganz die Sparbirn als schlecht und herbe, während Diel das Urtheil mehr umkehrt,) daß man leicht erkennt, daß die Frucht nach Verschiedenheit des Bodens in Güte sehr abändere. Am köstlichsten fand ich die Sparbirn auf Marschboden; in kaltem Lehmgrunde und auch einmal in Bardowick dagegen merklich herbe, doch immer schmelzend. Ob nun **Cuisse Madame** und **Epargne** wirklich identische Früchte sind, mag ich noch nicht entscheiden. In Herrnhausen hat die Sparbirn immer den Namen **Cuisse Madame** auch wohl **Cuisse Madame la grosse** getragen. Kraft und der Teutsche Obstgärtner (Theil 13) bilden von der Sparbirn völlig verschiedene Früchte als Frauenschenkel ab; doch urtheilt Diel wohl mit Recht, daß die abgebildeten Früchte nicht der wirkliche Frauenschenkel seien, und meint in einer Note zur Römischen Schmalzbirn wohl ganz richtig, daß der Frauenschenkel des Teutschen Obstgärtners die Römische Schmalzbirn sei.

Friedrich von Preussen (††) Oct. Nov. 3 — 4 W.

Von Hrn. v. Mons erzogen. Trug erst drei Mal, aber nicht voll und zeigte sich nur als gute Kochbirn, deren es im October doch noch bessere und länger haltbare giebt. Geschmack fein alantartig, weinsäuerlich gezuckert. P.Z. Michaelis, oft schon 24. September, in kalten Jahren 8. October. — Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte.

Müskirte Frühbirn * Ende Juli nicht lange.

Diese kleine Frucht trug nur erst einmal in Sulingen voll, und einmal hier 1851. Der Geschmack war etwas zu fade und blieb das Fleisch rauschend, so daß sie weder zum rohen Genusse eigentlich einladend, noch bei ihrer Kleinheit für den Haushalt brauchbar ist. Bei ihrer sehr frühen Reife, noch vor der Kleinen gelben Straußmuskateller, und wohl vor allen andern Birnen, ist sie eine gute Marktfrucht. Den Geschmack giebt Diel als zuckersüß, fein müskirt an. Die Frucht hatte hier, abweichend von der Beschreibung, Einbiegungen nach dem Stiele und langen Stiel, auch nicht müskirten Geschmack, sondern nur etwas müskirten Geruch.

Braunrothe Frühlingsbirn †† Winter bis Ostern.

Gehört zu den schätzenswerthen Winterkochbirnen, wenn der Baum solchen Stand hat, daß die Frucht bis Mitte oder gegen Ende October hängen kann. Geschmack war hier nicht zimmtartig, sondern fein herbe, gezuckert; die geringe Herbigkeit verliert sich im Kochen.

Colomas Frühlingsbirn.

Dieser hin und wieder angenommene Name ist nur eine wörtlichere Uebersetzung von **Vrai Coloma de printemps**, wie v. Mons die Colomas Winter-Butterbirn nannte, die Diel mit Recht Winter-Butterbirn übersetzte, da die Brüsseler Winterfrüchte bei uns, und wahrscheinlich auch in Belgien,

fast alle früher zeitigen, als v. Mons angiebt. Hr. Dr. Liegel sagt in den Frauendorfer Blättern 1848, S. 21, daß diese Frucht zwar gewöhnlich im December reife, er aber 1846 Früchte erhalten habe, die sich bis in den März gehalten hätten; dies muß indeß nur als Ausnahme nach Jahreswitterung oder Aufbewahrungsort gewesen sein; ich erhielt die Frucht von ihm und zeigte sie sich mit Colomas Winter-Butterbirn identisch.

Harbours Frühlingsbirn, (Harbour de printemps,) conf.: Sommerbirn, Harbours frühe.

Die Gefundene (Greffe morte) (*) Sept. Oct. 14 Tage.

Diese von v. Mons erzogene, von Diel im Cataloge Nr. 364 nur erst kurz charakterisirte Frucht erhielt ich von Diel durch Hrn. Canzleidirector Bödiker. Sie trägt voll, war aber hier zu klein und ohne rechten Werth. Vielleicht ist sie in besserem Boden größer. Indeß wird sie immer entbehrlich sein. Geschmack süß weinartig. P. Z. in warmen Jahren schon 7.—12. September, gewöhnlich Ende September.

Stuttgarter Geisshirtel *†† fast ** Ende August, Anfang September, 10—12 T. L.

Diese früh und volltragende Frucht verdient das von Diel ihr gezollte Lob, wenn er auch im Systeme noch etwas zu viel sagte, wenn er sie dort, zur rechten Zeit gebrochen, zu den allerköstlichsten Birnen rechnet. Ist eine recht angenehme Tafelbirn, (wurde jedoch einige Mal hier nur halbschmelzend,) und ist als Haushalts- und Marktfrucht sehr achtenswerth, wenngleich sie etwas schnell verbraucht werden muß. Geschmack zuckersüß, fein zimmtartig. Muß gute 8 Tage vor der Zeitigung ab, wenn sie nicht zu rasch moll werden soll, und um sie als Tafelbirn zu genießen, muß man mehr auf das Uebergehen der grünen Farbe ins Gelbliche, als auf leichte Ein-

drückbarkeit der Frucht achten. P. Z. in warmen Jahren schon ½ August, meist 24. August, in späten Jahren Anfang September. — In meinem Sandgarten vor der Stadt wächst der Baum sehr langsam, die Früchte blieben etwas klein, (freilich waren auch die letzten Jahre noch obendrein trocken,) und hatten eine geringe Herbigkeit; paßt also in zu trocknen Boden nicht. Für Pomologen bemerke ich, daß meine Früchte selten etwas perlförmig waren und bald, wenn sie größer ausfielen, den angegebenen kurzen Stiel, bald den längeren Stiel hatten, durch den zunächst Diel seine Heft 4, S. 74 beschriebene Langstielige Geißhirtenbirn von Obiger unterscheiden wollte. Letztere erklärt er in der Vorrede zum 8ten Birnheft für identisch mit der Rousseline, welche hinreichend von der Obigen unterschieden ist, und ist wohl ein sichereres Unterscheidungsmerkmal die Farbe der Sommertriebe, die bei der Rousseline mehr olivengrün, bei Obiger mehr röthlich oder röthlichledergelb ist. — Aus Prag erhielt ich die Kleine Sommer-Rousselet, welche 2 Mal mit Obiger reifte und ich von ihr kaum wesentlich unterscheiden konnte, und ist es mir darnach fraglich, ob Diels Kleine Sommer-Rousselet nicht mit der Obigen identisch ist. Siehe diese. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Loires Gewürzbirn (**†) Anfang October.

Diese von v. Mons erzogene Frucht ist nur eine neue, aber nach meiner bisherigen Beobachtung in nichts bessere Ausgabe der bekannten **Beurré blanc**, und daher völlig entbehrlich und nur geeignet, zu verwirren. Baum und Frucht hatten hier dieselben Fehler, die bei der **Beurré blanc** angegeben sind.

Girandoux

erhielt ich, ganz ächt, von der Societät zu Prag, und weiter von v. Mons. Trug 1849 und 51 nicht voll, und hatte die schon unansehnliche Frucht so wenig Güte und Haltbarkeit, daß Hr. Girandoux zu Paris und Hr. v. Mons die Welt mit dieser Frucht hätten nicht zu beglücken brauchen.

Wittenberger Glockenbirn †† L. Oct. Nov. 14 T. bis 3 W.

Große, gute Haushaltsfrucht, der nur um die Zeit ihrer Reife etwas längere Dauer zu wünschen wäre. Fein muskatellerartiger Zuckergeschmack. Der Baum wächst auch auf der Höhe meines Sandgartens gut, setzt jedoch, nach mehrmaligem schon etwas reichlicheren Blühen noch nicht gut an, und scheint zum Ansetzen namentlich Kälte in und nach der Blüthe nicht zu vertragen. Nach Diel ist er sehr fruchtbar. Die Frucht war hier etwas gering adstringirend, doch für eine Kochfrucht nicht zu sehr. Diel empfiehlt sie auch zu Birnmuß (Latwerge).

Glücksbirn (Fortunée).

Diese Frucht erhielt ich aus Herrnhausen und von Hrn. Gartenmeister Biondek in Wien überein, welcher Letztere mir schrieb, daß sie dort um Ostern zu den köstlichsten Tafelbirnen gehöre. Hier erhielt ich hochstämmig auf zwei Bäumen mehrmals, und auch in warmen Jahren nur sehr unvollkommene Früchte, nach denen sich nicht einmal eine Beschreibung hinlänglich entwerfen ließ, und gab man mir aus Herrnhausen die Nachricht, daß sie auch an einer Wand nicht schmelzend geworden sei. Muß bei uns an Wänden noch weiter beobachtet werden. Ein Hr. Parmentier in Enghien hat sie aufgefunden.

Sicklers Goldbirn

erhielt ich aus Prag und zeigte sich mit Diels Sicklers Schmalzbirn identisch.

Graf Canal von Malabaila ** Dec. 4 W.

Diese Frucht habe ich von Diettrich direct und durch Hrn. Finanzdirector v. Flotow aus der Baumschule der Gebrüder Baumann. Letztere trug 1850, stimmte mit Diettrichs

Beschreibung (III. S. 192) überein und zeigte sich so schmackhaft, daß ich sie auch bei uns glaube bereits empfehlen zu dürfen, zumal im December die Zahl der Tafelbirnen schon gering wird. Geschmack erfrischend weinsäuerlich gezuckert. P. Z. 1850, (Jahr warm,) 12. October. Ihre Tragbarkeit muß sich noch näher erweisen.

Gute Graue (Sommer-Beurré gris) **† Sept. 14 T. L.

Ist bei uns als Sommer-Beurré gris schon lange verbreitet und gehört zu den delikatesten Tafelbirnen, ist auch selbst als Koch- und Backfrucht oder zu Birnmuß recht brauchbar, wo man sie auf Märkten nicht vortheilhaft verkaufen könnte. Bergamottähnlicher, süßer Zuckergeschmack, gewürzt durch etwas Muskatellersäure. Der Baum wächst stark, wird recht groß und kommt in allerlei Boden gut fort, gehört jedoch nach meinen bisherigen Erfahrungen, wenigstens in leichtem, etwas trocknem Boden und noch mehr eingeschlossener Lage, nicht zu den tragbarsten. In mehr eingeschlossener Lage fallen die jungen Früchte bei eintretender größerer Sonnenwärme sehr gern ab, in freier Lage weniger; und am vollsten setzen meine Bäume an, wenn der Mai kalt und naß ist. Auch Hr. Dr. Liegel bemerkt, daß der Baum dort nicht voll trage, glaubt aber, daß er dies nur in geschützten Lagen thue, wovon ich das Gegentheil seit 11 Jahren an 2 Bäumen erfahre. Am vollsten sah ich Bäume in Marschboden und in feuchterem Boden tragen. In nassen Jahren ist die Frucht wohl etwas fein steinig um das Kernhaus, gehört aber wegen ihres trefflichen Geschmacks doch zu denen, deren Anbau anzurathen ist. — Diels Jutjesbirn und Holländische Sommer-Dechantsbirn sind mit der Obigen identisch. Verglichen, was bei dieser gesagt ist. Auch erhielt ich sie noch als Fondante Batave von Diettrich, der diese unter Nr. 372 bloß anführt. — Der Baum gedeiht auf Quitte nicht. Ob die Wahre schöne Gabriele wirklich von ihr verschieden ist, weiß ich noch nicht.

Van Mons süsse Haushaltsbirn †† Sept. Oct. 4 W. L.

Fand sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten und ist eine schätzenswerthe Haushaltsfrucht, deren Baum auch in meinem Sandgarten gut wächst, überhaupt aber gemäßigt zu wachsen scheint. M. P. Z. 24. September, in warmen Jahren schon 15. September. Breite 2½ Zoll, Höhe 3 Zoll. Form zwischen Kegel- und Birnform, oft etwas calebassenartig. Bauch meistens stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft so zurundet, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie meistens nur auf einer Seite eine Einbiegung, so daß die Spitze gern sich etwas überbiegt, und endigt mit einer nur etwas abgestumpften, oft halb in den Stiel auslaufenden Spitze. Kelch offen, ziemlich hartschalig, sitzt flach vertieft in ziemlich ebener Senkung. Flache, einzeln sich vordrängende Beulen ziehen sich, zum Bauche der Frucht, dessen Rundung gern verdorben ist. Stiel ziemlich dick, oft etwas fleischig, ¾ Zoll lang, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Spitze heraus, ist gerade, aber durch einen Wulst zur Seite gebogen. Farbe der Schale ein etwas helles Grün, im Liegen schön citronengelb. Recht besonnte Früchte haben matte, etwas streifige Röthe. Rost, theils zersprengt, theils stellenweise als Ueberzug, maskirt sehr die feinen Punkte; oft ist aber auch der Rost gering. Fleisch gelblichweiß, fein, steinfrei, abknackend, von süßem, kaum etwas weinigen Zuckergeschmacke. Kernhaus hat eine kleine hohle Achse; Kammern klein; Kerne schwarzbraun, theils taub.

Heinrich der Vierte (††) Oct. Nov. 4 W.?

Nach dreimaligen Fruchtproben bleibt diese Frucht hier abknackend, scheint jedoch bei ihrem starken Zuckergeschmacke eine gute Haushaltsfrucht, von der ich aber noch nicht sagen kann, ob sie sich lange genug hält. Diel setzt die Reife in den November und sagt, daß die Frucht leicht moll werde.

Wird im Ganzen entbehrlich sein. Diels Vergleichung dieser Frucht in Form und Größe mit der Chaumontel finde ich wieder sehr wenig passend. — Gedeiht, nach Diel, auf Quitte gut.

Lange grüne Herbstbirn (fast **) Nov. 4 W.

Diese, als **Verte longue d'Automne** schon lange bekannte Birn kommt auch bei uns öfter und namentlich im Hoyaischen hochstämmig vor, und ist in warmen Jahren eine gute Tafelfrucht, die nicht leicht fault oder moll wird. Geschmack gewürzreich, fein rosenartig, weinig gezuckert, und in warmen Jahren delikat. In kalten Jahren oder nassem Boden ist sie etwas körnig und fade, und war da der ihr sehr ähnliche Kleine grüne Isembert besser, den ich, mit Diel, ihr im Ganzen vorziehe. Der Baum der Obigen wächst in allerlei Boden gesund und ist sehr tragbar; am tragbarsten fand ich ihn in städtischen, von Gebäuden eingeschlossenen Gärten. P. Z. in warmen Jahren Michaelis, meist 10.—15. October. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Herbstbirn ohne Schale ** Oct. Nov. 3 W.

Der Name dieser Frucht paßt wenigstens bei uns nicht, da die Schale vielmehr ziemlich stark ist. Daß ich die rechte Sorte habe, kann ich bei der auffallenden, auch von Diel, (bei der Zartschaligen Sommerbirn,) angegebenen Aehnlichkeit mit der Lansac des Quintinge nicht zweifeln. Die Aehnlichkeit in Baum und Frucht ist so groß, daß ich noch nicht weiß, ob nicht beide identisch sind, wie einige andere Pomologen bereits statuiren; doch scheint die Lansac später zu reifen. Hatte Diel auch wohl die rechte **Sans peau d'Automne**? — Der Baum scheint auf den Boden sehr eigen; in Sulingen, wo die Pyramide etwas feucht stand, wuchs sie mastig, setzte bis jetzt sehr selten und erst nach 10 Jahren einige Früchte an und diese wurden selbst gern rissig, (dem Baume der Lansac ging's nicht viel besser, obgleich er merklich trockner stand).

In meinem Garten hier in der Stadt wächst die Pyramide gemäßigt und trug, nebst dem Probezweige gern; in den Sandgärten vor der Stadt ist ein Hochstamm, der jetzt 12 Jahre steht, ziemlich stark gewachsen, hat aber bisher noch nie eine Blüthe gehabt. In ihrer Güte schmeckt die Frucht stark müskirt, weinig gezuckert, und manchem Gaumen kann das Gewürz vielleicht selbst zu stark sein. P. Z. in frühen und warmen Jahren schon 18.—24. September, meist Michaelis. — Auf Quitte kümmert, nach Diel, der Baum.

Wahre broncirte Herbstbirn ** Dec. 4 W.

Das Reis erhielt ich von Diel durch Hrn. Magister Schröder in Hamburg, und zeigte die Sorte sich ächt. Trug zwar erst zwei Mal, lieferte jedoch 1849 auch hochstämmig im Garten hier in der Stadt schmelzende Früchte und wird zu den schätzbaren späteren Butterbirnen gehören, zumal sie aus den neueren Belgischen Kernzuchten gewonnen ist. Erfrischender, fast bergamottartiger, weinhafter Zuckergeschmack. M. P. Z. $\frac{2}{3}$ October.

Hermannsbirn (St. Germain) ** Dec. Jan. 4—6 W.

In ihrer Vollkommenheit ist diese Frucht in ihrem süßweinartigen, erfrischenden, durch eine feine Citronensäure gewürzten Geschmacke noch immer durch keine andere neuere Frucht ersetzt; größere Güte erhält sie aber bei uns nur in gutem, leichten, warmen, etwas feuchten Boden. In schwerem oder etwas trocknem Boden, (selbst in meinem Garten hier in der Stadt,) ist die Frucht zu steinig. Am vollkommensten hatte ich sie, selbst hochstämmig, im Bardowicker schwarzen Suppenkrautlande und von Hrn. Postmeister Hoefft in Uelzen, dessen Baum zwischen Gebäuden, durch eine Dachtraufe ziemlich feucht steht. M. P. Z. $\frac{2}{3}$ October. Der Baum kommt auf Quitte gut fort.

Merlets frühe Hermannsbirn.

Diese Birn, welche Diel nicht näher beschrieb, deren Beschreibung sich aber bei Diettrich (I. S. 626) findet, besitze ich schon lange und kann vorerst nur so viel sagen, daß der Baum mir nie recht fortwollte. Eine anfangs kräftig wachsende Pyramide in meinem Garten vor der Stadt wurde ziemlich grindig und starb im harten Märzfroste 1845 ganz ab. Erfordert also wenigstens wohl anderen Boden.

Gelbe Sommer-Herrnbirn *†† Aug. Sept. 14 T. L.

Kommt wohl unter dem Namen Tafelbirn bei uns öfter vor. Ist als Tafelfrucht angenehm und für den Haushalt recht brauchbar. Trägt gern. Geschmack fein rosenartig süß. P. Z. in warmen Jahren 12.—15. Aug., in kalten 3.—6. Sept. Der Baum scheint auf den Boden nicht eigen. Ist auch gute Marktfrucht. In manchem Boden indeß wird sie doch etwas schwarzfleckig. Ob sie von der Erzherzogsbirn hinreichend verschieden sei, weiß ich noch nicht bestimmt. Rechten Unterschied konnte ich weder in Frucht, noch Vegetation finden.

Grüne Winter-Herrnbirn **

Siehe Winter-Dechantsbirn, womit sie identisch ist.

Hildegard †† Winter bis Ostern. L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten, und ist eine der schätzbarsten Kochbirnen bei uns für den Winter. Baum gesund, kräftig wachsend und reichlich tragbar. Kann in besseren Jahren schon um Michaelis gebrochen werden, in kalten wenigstens 10.—15. October.

Form zwischen Kegel- und Kreiselform, meist dickbauchig kreiselförmig, 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch, oft so hoch als breit. Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich ziemlich plattrund wölbt und stark abstumpft. Nach dem Stiele hin meistens eine sanfte Einbiegung und kurze

dicke, etwas abgestumpfte, häufig auch ziemlich kreiselförmige Spitze. Kelch hartschalig, klein, offen, mit den Ausschnitten in die Höhe stehend, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, die meist nur auf dem Rande flache Beulen zeigt, so daß der Bauch eben, wenngleich auf einer Seite meist stärker und höher ist, als auf der andern. Stiel stark, holzig, oft stark gekrümmt, dann auch wieder fast gerade, wenig zur Seite gebogen, 2 bis 2¼ Zoll lang, sitzt in flacher Grube, oft auch wie eingesteckt. Grundfarbe der Schale vom Baume ein helles Grün, im Liegen, bei etwas späterem Brechen, zuletzt hellgelb; die Sonnenseite zeigt in warmen Jahren bei stark besonnten eine matte, bräunliche Röthe. Punkte zahlreich und fein, Rostanflüge nicht sehr häufig, nur an kleinen Stellen als Ueberzug sich anhäufend. Fleisch ziemlich weiß, fein, ganz steinfrei, von reinem, sehr angenehmen Zuckergeschmacke mit schwacher Säure. Kernhaus hat starke hohle Achse, Kerne meistens unvollkommen.

Hirsenbirn (††) Sept. 14 T.

Gute Haushaltsfrucht von etwas weinartigem, erfrischenden Zuckergeschmacke. M. P. Z. 24. August. Scheint auch ziemlich gern zu tragen; dürfte indeß jetzt völlig entbehrlich sein. Bei Kälte nach der Blüthe setzt sie nicht an.

Grüne langstielige Winter-Hirtenbirn.

Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag. Trug zwar erst 1850 wenige Früchte, die die Aechtheit erwiesen, aber auch hinreichend darzuthun schienen, daß sie für unser Clima nicht paßt, vielleicht selbst an Wänden nicht gut werden wird. Schon Diel sagt: sehr steinicht.

Kreiselförmige Honigbirn.

Trug nur in Sulingen auf einem jungen, in frischem Boden, doch nicht feucht stehenden, gesunden Hochstamme, und mehrmals, aber zu steinige Früchte, so daß sie wenigstens für

leichteren, sandigen Boden nicht paßt. Fruchtbar ist der Baum allerdings, und um nur Birnhonig zu machen, würde das Steinige des Fleisches nicht schaden. Wird als Haushaltsfrucht besonders um Marburg angebaut. M. P. Z. Michaelis.

Spindelförmige Honigbirn (*††) Sept. **10 — 14** T.

Angenehm zum rohen Genusse und schätzbar zu Birnmuß, auch zu anderen Haushaltszwecken. Fleisch halbschmelzend. Geschmack süß, schwach muskatellernd. Ich mag sie noch nicht unbedingt empfehlen, da die Bäume bisher nicht recht freudigen Trieb zeigten, und die Früchte auf mehreren Probezweigen gern etwas klein blieben. Wahrscheinlich lag's am Boden.

Grüne Hoyerswerder (Benadine) **† L.
Aug. Sept. **14** T.

Ganz vorzüglich schätzbare frühe Sommerbirn für Tafel und Haushalt. Mein Nachbar in Sulingen hatte, bei Ueberfluß, sie getrocknet, und rühmte, nie bessere gewelkte Birnen gehabt zu haben. Baum gesund, rasch wachsend, früh und reichlich tragbar. Fleisch ganz schmelzend, steinfrei, von süßweinartigem, etwas müskirten Geschmacke. Muß, wenn sie gute Tafelbirn sein soll, stark 8 Tage vor der Zeitigung ab; in warmen Jahren oft schon 12.—15. August, in kalten Jahren war aber auch schon die rechte Pflückzeit erst 3.—6. Sept. Zum Welken lasse man sie am Baume der Reife etwas näher kommen. Der Baum kommt in allerlei Boden gut fort und gedeiht sehr gut auf Quitte. Giebt auch auf Wildling schöne, früh fruchtbare Pyramiden.

Böhmische frühe Jacobsbirn *† L. Ende Juli
fast **14** T.

Das Reis erhielt ich von der Societät in Prag. Ist eine zum rohen Genusse recht angenehme, und auch zum Kochen und als Marktfrucht recht brauchbare, sehr frühe

Sommerbirn. P. Z. in warmen Jahren schon Mitte Juli, gewöhnlich gegen Ende Juli. Könnte bisher etwas mehr tragen. 1⅓ Zoll breit, stark 1¾ Zoll hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie eiförmig abnimmt. Der etwas eingeschnürte, offene Kelch mit steifen Ausschnitten steht oben auf der Kelchfläche. Nach dem Stiele nur sanfte Einbiegung und kurze, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Stiel dick, wenig gekrümmt, 1⅓ bis 1½ Zoll lang. Farbe der Schale ein mattes, etwas gelbliches Grün; an der Sonnenseite bräunliche, in Punkten und Strichen bestehende Röthe, die im Liegen freundlicher wird. Punkte zahlreich. Fleisch mattgelb fein, fast halbschmelzend; Geschmack weinartig gezuckert. Wegen Frühzeitigkeit ist sie schätzbar und trägt der Probezweig seit 4 Jahren jährlich.

Hannoversche Jacobsbirn †† Ende Juli 14 T. bis 3 W. L.

Eine im Hannoverschen verbreitete Frucht, die den südlicheren Pomologen unbekannt geblieben zu sein scheint. Einen Namen für sie konnte ich niemals erfahren, und legte ihr den obigen bei. Hätte sie noch mehr Röthe, würde ich unter ihr etwa die Schönste Sommerbirn suchen. Ist unter den frühesten Birnen die für den Haushalt mir bis jetzt bekannte schätzbarste, und wenn man zu verschiedenen Zeiten bricht, als Kochbirn wohl 3 Wochen lang brauchbar. Durch ihre Schönheit, wenn sie der Reife sich etwas mehr nähert, findet sie auch auf Märkten leichte Abnahme. Der Baum ist gesund, kommt in allerlei Boden fort und trägt reichlich. In etwas schwererem Boden wird die Frucht größer und länger, als hier. P. Z. meist gegen Ende Juli.

Form fast birnförmig; Breite 1¾ Zoll, Höhe 2¼, (in besserem Boden 2 und 2½ Zoll). Bauch oft ziemlich in der Mitte, meistens etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich eiförmig rundet und meistens nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine rasche Einbiegung und endet

23 *

mit wenig abgestumpfter, oder selbst in den Stiel auslaufender Spitze. Kelch hartschalig, offen, in flacher, einige Falten zeigender Senkung. Stiel dick, $1\frac{1}{4}$ bis selbst 2 Zoll lang, sanft gekrümmt. Schale vor der Reife matt grasgrün, an der Sonnenseite mit erdartiger oder unansehnlicher bräunlicher Röthe, die bei recht besonnten selbst den größeren Theil der Sonnenseite überzieht und nach den Seiten öfter etwas streifig ist; im Liegen schön gelb, mit lachend rother Backe. Punkte zahlreich, in der Röthe gelbgrün, übrigens fein mit grünlichen Tupfen umgeben. Rostanflüge sind nicht häufig. Fleisch schwach gelblichweiß, abknackend, in voller Reife schmalzartig, von reinem, doch nicht starken Zuckergeschmacke. Bei längerem Sitzen am Baume wird die Frucht mehlig. Kernhaus geschlossen, Kerne meist vollkommen, auch in der Reife der Birne größentheils noch weiß.

Jagdbirn (Lechasserie) ** Dec. Jan.

Wird bei uns, gleich der Winterombrette, nur in warmen Jahren und warmer Lage hochstämmig gut, und muß zwergstämmig oder noch besser an der Wand erzogen werden. Der Baum ist fruchtbar, gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht. P. Z. Ende October, überhaupt möglichst spät. Daß die Triebe leicht von hartem Froste litten, wie Diel meint, fand ich nicht.

Jalousie ** Nov. 3 W.

Recht schätzbare Herbstbirn für die Tafel, die auch hochstämmig gedeiht. Fleisch fein schmelzend; Geschmack ist dem der St. Germain und Grauen Herbst-Butterbirn ähnlich. P. Z. war hier, selbst in wärmeren Jahren, erst gegen Ende October am besten; früher gebrochene welkten etwas und mürben erst Ende December oder im Januar. Die Früchte waren hier merklich kleiner, als Diel angiebt, und saß der Bauch nicht selten ziemlich in der Mitte. — Gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht.

Jaminette (**†?) Nov. 3—4 W.

Gesundheit und schöner Wuchs des Baums dieser von Diel sehr gerühmten Frucht bestätigten sich auch hier; Früchte aber, die ich in Sulingen hatte und aus Verden erhielt, waren nicht recht schmelzend und zu fade, selbst in einem guten Jahre. Im Sulinger feuchten Boden sprangen die Früchte meist jung schon auf. Wahrscheinlich ist sie in schwererem Boden auch bei uns besser. Hier trug sie noch nicht. Kommt auch unter dem Namen Josephine vor und hat in Bivorts Album der Pomologie noch die Namen **Bergamotte d'Austrasie**, **Belle d'Austrasie**, **Bergamotte d'hyver**, **Crassane d'Austrasie**, **Maroit**, **Pyrole** und selbst **Sabine**. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Jargonelle (††) Sept. Oct. 4 W. L.

Recht brauchbare, ziemlich lange haltbare Haushaltsbirn, und bei ihrem starken Zuckergeschmacke auch zum rohen Genusse ganz angenehm, obgleich das Fleisch abknackend bleibt. P. Z. in warmen Jahren schon 5.—11. September, gewöhnlicher gegen 20. September. Baum sehr tragbar.

Diel schreibt Jargonette; die älteren Pomologen dagegen Jargonelle, und scheint dies die richtigere Schreibart. Die Diel'sche Jargonelle ist nicht die, welche Knoop und der Teutsche Obstgärtner (Thl. 12, Taf. 1) abbilden, sondern die Kraft'sche, (Taf. 97,) welche auch die des Dühamel sein wird. Wenn Kraft schon die Rothpunktirte Liebesbirn (Taf. 93) und die Jargonelle fast überein abbildet, so habe ich die Diel'sche Jargonelle und Rothpunktirte Liebesbirn, (die ich auch von anderen Pomologen eben so habe,) und was ich von Diel als Große müskirte Sommerrousselet erhielt, wenigstens in der Frucht, in nichts unterscheiden können. Die Rothpunktirte Liebesbirn scheint etwas anders zu wachsen, worüber ich noch nähere Versuche anstelle. Eine von beiden ist völlig überflüssig

und ziehe ich, wenn Verschiedenheit obwaltet, die Rothpunktirte Liebesbirn vor.

Johann Dewitte ** Dec. Jan. 4 W.

Zwar kleine, aber delikate Tafelbirn von erfrischendem, etwas zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmacke, die in guten Jahren und warmer Lage (hier in der Stadt) selbst hochstämmig völlig schmelzend wurde. Hat Aehnlichkeit mit der Winternelis, schmeckt etwas weinartiger und reift nach dieser. Der Baum trägt früh und voll und giebt schöne Pyramiden auf Wildling. Bei kaltem Wetter nach der Blüthe setzt er wenig an. Eine von Hrn. v. Hartwiß erhaltene **Beurré de Malines** wird wohl dieselbe sein.

Je länger je lieber.

Siehe Engl. Sommer-Butterbirn, mit der sie identisch ist.

Kleiner grüner Isembert ** Nov. 3—4 W. L.

Mittelmäßig große, selbst in nassen Jahren noch gute, in besseren Jahren delikate Tafelbirn, deren Baum früh und gern trägt. Hat viele Aehnlichkeit mit der Langen grünen Herbstbirn, so daß zweckmäßig nur eine von beiden beibehalten wird. Ich ziehe, eben so wie Diel, die Obige vor. — Brachte sowohl in Bardowick, als Sulingen und wieder hier in der Stadt und in dem Sandgarten vor dem Thore, stets gleich gute Früchte. Giebt schöne Pyramide auch auf Wildling. Ist auf die Pflückezeit nicht zu eigen. In wärmeren Jahren brach ich von Michaelis bis 15. October und wurden alle gut. Auch in kälteren kann sie Mitte October gebrochen werden. — Auf Quitte kümmert, nach Diel und Schmidtberger, der Baum.

Grosse schöne Jungfernbirn.

Diese Birn besitze ich bereits 20 Jahre, ohne je eine Frucht gesehen zu haben. Der hiesige, 11 Jahre alte Probezweig ist groß, blühete aber erst ein paar Mal und ohne Frucht anzu-

setzen. Trägt daher wenigstens sehr spät, und dürfte entbehrlich sein.

Zinks rothe Jungfernbirn (††) Sept. 3 W. L.

Scheint sehr brauchbare Haushaltsbirn, doch bin ich über ihren Werth noch nicht entschieden, da 1849 die Früchte eines jungen Hochstammes in häufigerem Regen aufsprangen, auch der Probezweig bisher zu wenig ansetzt, namentlich bei Kälte nach der Blüthe. Ohne diese Fehler, die vielleicht mehr zufällig waren, wäre sie auch für den Landmann zu empfehlen. Das Fleisch war hier abknackend, der Geschmack stark gezuckert.

Jutjesbirn.

Erhielt ich von Bödiker, Bornmüller und Liegel überein, und bestätigte sich Hr. Dr. Liegels Ansicht, daß sie mit Diels Holländ. Sommer-Dechantsbirn identisch sei, die wieder nichts Anderes ist, als die allbekannte Gute Graue, was ich Diel schon nach der Vegetation schrieb.

Die Kästner (fast **) Oct. 14 T.

Zwar gute, recht reichlich tragende Herbstfrucht, zeigte sich aber eigen auf die Brechzeit und war nicht haltbar genug. Wird bei dem Reichthume guter Herbstbirnen wohl entbehrlich sein; trug jedoch nur erst 4 Mal in Sulingen und hier. Geschmack gezuckert weinartig. Ich erhielt sie auch als Kästners Winterbirn und aus Enghien als Wellington. M. P. Z. 12. September. Muß, nach Diel, als Zwerg auf Wildling, während Schmidtberger die Quitte anräth.

Kaiser Alexander.

Diese von Diel und auch andern Pomologen sehr gerühmte Birn habe ich von Diel, wohl schon nach der Aehnlichkeit mit seiner Abbildung derselben, ungezweifelt ächt; sie trug sowohl in Sulingen, als auch hier öfter, war aber nicht bloß merklich kleiner, als Diel angiebt, sondern auch fade und sehr

stark körnig. Paßt also mindestens für leichten Boden wohl nicht. Ich bezog sie zur Controle von anderen Pomologen nochmals, sah aber noch keine Früchte. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht.

Kaiser von Oesterreich †† Oct. Nov. 6 W., wohl L.

Gehört, nach dreimaligen Fruchtproben, bei uns zu den abknackenden Birnen und zeigte sich als lange haltbare, sehr gute Haushaltsfrucht. P. Z. meist Michaelis. An Aechtheit meiner Frucht kann ich nicht zweifeln. Ist der Henkels Schmalzbirn ähnlich. Gewürzhafter Zuckergeschmack. Ist erzogen von v. Mons.

Kampervenus †† Winter bis Febr., oft März. L.

Recht sehr schätzenswerthe Kochbirn für den Winter, die bald nach Michaelis schon brauchbar ist, und sich doch lange in den Winter hinein hält. Verträgt Brechen schon um Michaelis. Der Baum wächst rasch und gesund, ist früh und recht tragbar. Ein Hochstamm in meinem zweiten Garten vor der Stadt mit trockenem Boden brachte schon mehrmals die trefflichsten Früchte. Geschmack etwas weinartig gezuckert.

Kanzler von Holland †† Oct. Nov. 6 W. L.

Diel bezeichnet sie als Tafelfrucht. Ist hier eine ziemlich große, gute, gern tragende Haushaltsfrucht. Geschmack sehr gewürzreich süß. P. Z. meist Michaelis. Nach viermaligen Fruchtproben wird sie bei uns fast abknackend bleiben. Hatte hier ziemlich viele Röthe. Setzt gewöhnlich gut, doch besonders stark an, wenn der Mai kalt ist.

Grosser Französischer Katzenkopf †† W. bis Sommer. L.?

Wird auch bei uns zu den guten Kochbirnen für den Winter gehören. Auf dem Probezweige wurden die jungen

Früchte mehrmals sehr von Würmern heimgesucht; doch fallen die Insecten auf Probebäumen über die ihnen vorzüglich zusagenden Früchte einzelner Zweige stärker her, als dies bei ganzen, reicher tragenden Stämmen der Fall ist. Diel nennt diese Sorte eine der besten für die Küche und giebt ihr das Zeugniß jährlicher Fruchtbarkeit. Scheint besonders gern in kalten Frühlingen anzusetzen.

Klöppelbirn †† W. bis Januar. L.

Ist zwar als Kochbirn gegen andere dadurch von etwas geringerem Werthe, daß sie stärker körnig ist und nach Weihnachten rasch verdirbt, empfiehlt sich aber dennoch durch ihre ganz ungemeine Fruchtbarkeit und dadurch, daß sie schon um Michaelis gebrochen werden kann, zum Anbau besonders für den Landmann, der etwas weniger auf feines Fleisch der Frucht sieht, und diese Birn selbst zum Viehfutter mit Vortheil anbauen würde.

Diel setzt die Reifzeit dieser Birn vom December bis März und will, daß sie möglichst lange am Baume bleibe. Ich sah vom frühen Pflücken mehrmals gar keinen Nachtheil, und verdarben auf der Obstkammer die Früchte stets im Januar. Vielleicht halten sie sich im Keller länger. An Aechtheit meiner Frucht ist kein Zweifel, schon durch den Umstand, daß sie zuletzt von Außen schwarz wird und verdirbt; daß sie zum Kochen in diesem Zustande vorzüglich gut sei, fand ich nicht; der Geschmack war widerlich.

Herbst-Klöppelbirn *†† Sept. Oct. 6 W. L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten und ist eine gute, recht tragbare, 6 Wochen brauchbare Haushaltsbirn für den Herbst, setzt aber bei kaltem Wetter nach der Blüthe wenig an. Aehnelt ziemlich der hier verbreiteten, sehr geschätzten Kuhfuß. P. Z. in warmen Jahren schon 1.—5. September, in kälteren Mitte September.

Form dickbauchig kreiselförmig. Breite und Höhe guter Früchte 2½ Zoll. Bauch ziemlich in der Mitte und nimmt sie von da nach beiden Seiten rasch, fast gleichmäßig ab. Nach dem Kelche spitzt sie sich rasch zu und ist nur etwas abgestumpft, so daß nicht alle aufstehen können, zumal die Kelchfläche gern schief steht. Nach dem Stiele bald nur auf einer Seite, bald auf beiden eine rasche Einbiegung und kurze, kaum abgestumpfte Spitze. Kelch hartschalig, offen, häufig durch Falten und Beulen etwas eingeschnürt, sitzt flach vertieft oder fast oben auf. Ueber die Frucht laufen sichtbare Erhabenheiten, die sich einzeln stark vordrängen. Die Frucht zeigt überhaupt, genauer betrachtet, manche kleine Beulen. Stiel dick, holzig, ¾—1 Zoll lang, meist etwas zur Seite gedrückt und etwas gekrümmt. Schale glatt, nur fein rauh anzufühlen, ist vom Baume schön grün, im Liegen gelblich; an der Sonnenseite finden sich Anflüge bräunlicher Röthe, die wohl Spuren von Streifen zeigt. Punkte fein, zahlreich, oft mit weißlichen Tupfen umgeben. Rost häuft sich um Kelch und Stiel etwas an. Fleisch etwas gelblichweiß, fein, steinfrei, überzeitig etwas mehlig, zu rechter Zeit gebrochen halbschmelzend, von gezuckertem, schwach säuerlichen Geschmacke. Kernhaus hat feine hohle Achse; Kammern groß, Kerne schwarzbraun, vollkommen, kurz und dickbauchig.

Die Knox †† Oct. 14 T. L.

Gute, tragbare Haushaltsfrucht, die jedoch in der Dauer von mancher andern um diese Zeit übertroffen wird, und dadurch eigentlich entbehrlich ist. Diel bemerkt, daß sie das Beiwort **Beurré**, welches v. Mons ihr gab, nicht verdiene, nennt sie aber noch, zu rechter Zeit gebrochen, eine schätzbare, halbschmelzende Tafelbirn und ausgesuchte Frucht für den Obstmarkt. Der Geschmack ist allerdings angenehm, zimmtartig süß; doch scheint sie bei uns gewöhnlich abknackend zu bleiben. Muß früh ab; P. Z. in warmen Jahren 18.—20. September,

meistens gegen Michaelis. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Späte Winter-Kochbirn †† bis Ostern. L.

Diese, in meines Vaters Garten aufgefundene gute Frucht habe ich öfter versandt, glaube jedoch, daß sich ihr richtigerer Name wohl noch finden werde, und bin nach Beschreibung und der Vegetation geneigt, sie für die Spanische gute Christenbirn zu halten, von der ich Früchte noch nicht sah. Die gewöhnlich längere Dauer der Frucht bei uns kommt etwa von unserm Clima, und 1848 zeitigten etwas spät gebrochene Früchte etwa so, als Diel bei der Spanischen guten Christenbirn angiebt. P. Z. war hier meist ½ October.

König von Rom ** Oct. 14 T.

Diese sehr schmackhafte, doch bisher noch nicht hinreichend tragbare Frucht habe ich aus Enghien und von Hrn. Justizrath Burchardt überein und wird daher wohl die vom Abbé Duquesne in Belgien erzogene sein. Schwach weiniger, leicht kalmusartiger Zuckergeschmack, ähnlich wie bei Colomas Herbst-Butterbirn. Fleisch sehr fein, ganz schmelzend, saftreich. Die Frucht will, um gern anzusetzen, freien, sehr kühlen Stand haben; in meinem Garten in der Stadt warf, bei Wärme im Mai und Juni, der große Probezweig mehrmals alle Früchte ab, und setzte am besten in dem so lange kalten Mai 1851 an, während wieder Alles abfiel, sobald nur einige sonnige Tage kamen; auf dem Schäferhofe setzt ein 5 Jahre stehender junger Hochstamm in freier Lage seit 3 Jahren immer ziemlich an. Schickt sich vielleicht als Spalier an Wände in nördlicher Exposition. P. Z. in warmen Jahren schon 24. September, meist Michaelis. Von Hrn. Pfarrer Urbanek erhielt ich eine **Bonchretien fondante** und Mönchsbirn, (jene weiter herstammend von der Londoner Gartenbaugesellschaft; diese von Hrn. **Dr.** Liegel,) welche mit obiger Frucht identisch scheinen.

Form der Obigen scheint etwas veränderlich, meistens zur Kegelform neigend. Größe meist 2 Zoll breit, 2½ hoch, vollkommene Früchte 2¾ Zoll breit und 3 hoch. Manche sind kaum höher, als breit. Bauch sitzt etwas mehr, bei den kegelförmigen aber stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich ziemlich plattrund wölbt. Nach dem Stiele keine merklichen Einbiegungen, oft selbst etwas erhabene Linie und abgestumpfte Spitze, deren eine Seite gewöhnlich durch einen Wulst sich beträchtlich erhebt. Kelch offen, klein, mit feinen, oft fehlenden Ausschnitten, sitzt in enger, meist flacher, ziemlich ebener Senkung. Der Bauch der Frucht ist durch breite Erhabenheiten in der Rundung oft verschoben und häufig die eine Seite der Birne höher, als die andere. Schale fein, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb. Röthe fehlt. Zimmtfarbiger Rost findet sich bald nur wenig und zersprengt, bald wieder als größere Stellen deckender Ueberzug, in dem die zahlreichen Punkte als helle, rostfarbige Sternchen oder Fleckchen erscheinen. Fleisch mattweiß, etwas gelblich, fein, nur um das Kernhaus ein Geringes körnig, saftreich, schmelzend, von dem obgedachten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern eng und flach, Kerne meist taub. Kelchröhre zieht sich als feine Linie bis zum Kernhause hin.

König von Würtemberg. Friedrich von Würtemberg.

Ueber diese Birn, deren Diettrich in seinem Handbuche, Thl. III. S. 131 und 140, gedenkt, herrscht Verwirrung, die vielleicht von v. Mons selbst veranlaßt wurde, indem er bei Versendungen sie mit der Winter-Sylvester verwechselte. Von mehreren Pomologen (auch von Diettrich) erhielt ich als König von Würtemberg die schon an der Vegetation leicht kenntliche Diel'sche Winter-Sylvester und die Nachricht, daß beide Birnen identisch seien, aber ich habe auch als König von Würtemberg und wieder als Winter-Sylvester eine andere Birn erhalten, die noch nicht trug. Was schon Schmidtberger

von v. Mons als König von Würtemberg hatte, ist sicher die Diel'sche Winter-Sylvester, die unter diesem Namen bei uns nun schon verbreitet ist und ihn daher behalten muß. Ueber die andere Birn, die den obigen Namen behalten mag, werde ich später Nachricht geben.

Englische Königin †† Sept. 3 W. L.

Schätzenswerthe, gern tragende Haushaltsbirn von schwach weinigem, zuckerartigen, etwas zimmtartigen Geschmacke. P. Z. in warmen Jahren schon 20.—26. August, meistens gegen Michaelis. In der Frucht zeigte diese Birn hier bisher so merkliche Abweichungen, daß ich an der Aechtheit zweifeln würde, wenn nicht die Vegetation ganz die angegebene wäre, und ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker ganz die nämliche Frucht erhalten hätte. Namentlich waren sie nie eiförmig, sondern zeigten merkliche Einbiegungen nach dem Stiele und verlängerte, nur wenig abgestumpfte Spitze; auch zeigte sich etwas erdartige Röthe mit Spuren von Streifen, und Rost war nicht häufig. Gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Winter-Königsbirn †† bis März.

Schätzbare Kochbirn für den Winter, die ziemlich frühes Brechen verträgt. Das Reis erhielt ich von Hrn. Magister Schröder, und wird es weiter von Diel herstammen. Zuckerartiger Muskatellergeschmack. Diel bemerkt, daß der Baum warmen Boden erfordere. Fehlen kann diese Sorte immerhin wohl, doch ist die Frucht kenntlich.

Duvergnies und Belle de Devergnie (Devergnie)

Köstliche von Mons (Delices de Mons) **
Oct. 14 T. — 3 W.

Das Reis erhielt ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker aus Enghien als **Delices de Mons**, und aus Neustadt a. d.

Haardt als **Delices van Mons**, und nachmals **Double de Mons** überein. Im **Catal. descr. abrégé** finde ich sie nicht, sondern nur eine von Hrn. Loire erzogene **Fondante de Mons**. Vielleicht sollen dennoch beide Namen dieselbe Frucht bedeuten. Die Birn ist für die Tafel schätzbar, trägt gern und brachte auch in meinem Sandgarten vollkommene und fast noch schmackhaftere Früchte, als in meinem Garten in der Stadt; paßt also für leichten, trocknen Boden. In einem nassen Jahre hatte sie eine feine, doch nicht unangenehme Herbigkeit, die in feuchtem Boden wohl zunehmen würde. P. Z. in warmen Jahren 20.—24. September, in kalten 5.—9. October. Man kann zu verschiedenen Zeiten pflücken. Wenn die Frucht erst völlig mürbe ist, wird sie ziemlich rasch moll.

Form ist die Glocken- oder dickbauchige Kreiselform. Breite 2 Zoll, Höhe 2½ Zoll. Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht gewöhnlich etwas plattrund, oft aber auch so wölbt, daß sie nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiele rasche Einbiegung und etwas abgestumpfte Kegelspitze oder auch mehr Kreiselspitze. Kelch klein, offen, sitzt in meist enger, nicht tiefer, zuweilen auch tieferer Senkung, aus der mehrere Erhabenheiten, bald flacher, bald wieder stärker und selbst etwas kantig vortretend hinlaufen, so daß der Bauch wenig gerundet und beulig erscheint. Stiel holzig, dünn, 1 bis 1¼ Zoll lang, etwas gekrümmt, oft durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, der jedoch meistens unbedeutend ist oder fehlt. Schale an sich glatt, durch feinen Rost fein rauh, vom Baume gelblichgrün, in der Reife heller gelb, doch noch mit Grün vermischt. Besonnte zeigen Anflüge von Röthe, die meist die Sonnenseite nur goldartiger macht. Fleisch matt gelblichweiß, sehr fein, kaum um das Kernhaus etwas körnig, sehr saftreich, schmelzend, von delikatem, erfrischenden, weinartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus klein mit feiner, hohler Achse; Kammern geräumig, Kerne vollkommen, dick, eiförmig, hellbraun, fast noch gelblich.

Köstliche von Charneu (sprich: Scharnö) **†
Oct. 4 W. L.

Gehört zu den besten und soll in keinem Garten fehlen. Der Baum wächst in allerlei Boden gesund, auch ganz und prächtig pyramidalisch, so daß sie auch auf Wildling treffliche Pyramiden giebt, die bald tragen. Erhabener, nur ganz fein weinartiger, gewürzreicher, süßer Geschmack. In Sulingen war die Frucht noch größer und merklich saftreicher, als hier, liebt also frischen Boden mehr, als trockneren, ist aber auch hier noch trefflich. P. Z. in kälteren Jahren Michaelis, in warmen brach ich sie 20. September, ja 1849 wurden selbst am 10. September gebrochene Früchte gut, wenngleich nicht so schmackhaft, als die vom 24. September. Ist überhaupt auf die Brechzeit nicht zu eigen, und kann man zu verschiedenen Zeiten pflücken. Diel giebt die Dauer der Frucht auf 6 Wochen an; vielleicht kann man den Genuß so lange haben, wenn man einen Theil der Früchte in den Keller bringt. Am vollsten setzt diese Frucht an, wenn der Mai kalt und naß ist, fehlt aber selten ein Jahr ganz. — Ist als Zwerg, nach Diel, besser auf Wildling, als Quitte zu ziehen.

Kronbirn †† bis Sommer.

Lieferte mir erst einzelne Früchte, die indeß zeigten, daß, ½ October gebrochen, sie auch bei uns gute Kochbirn ist. Vorzug vor anderen ähnlichen hat sie wohl nicht.

Kronprinz Ferdinand von Oesterreich **†
Nov. 4 W. L.

Siehe Hardenponts Winter-Butterbirn und Amalia von Brabant, mit denen sie identisch sein wird. Fände ein Unterschied statt, so wäre er nur darin begründet, daß die Obige stärker wüchse und, wie Diel will, auf Quitte besser gediehe, auf der auch ich in Sulingen eine schöne Pyramide von ihr hatte. Wahrscheinlich beruht indeß die Wahrnehmung Diels

und der schwächere Wuchs meiner Pyramiden von der Hardenpont nur auf zufälligen Ursachen.

Kuhfuss †† fast * Sept. 4 W. L.

Bei Hannover und Hildesheim sehr verbreitet, doch fand ich sie auch in Göttingen und Kassel. Bei Hannover hat sie obigen Namen; bei Hildesheim heißt sie fälschlich **Bonchretien d'été**. Gehört zu den allerschätzbarsten Haushaltsfrüchten, namentlich zum Kochen und Welken. Ihr rechter Boden ist schwerer Boden, namentlich Calenberger Lehmgrund, doch kommt der Baum auch in meinem Garten vor der Stadt fort. Der Baum wächst stark, wird groß, und trägt, wenn er einige Größe erlangt hat, reichlich. Man kann zu verschiedenen Zeiten pflücken und für die Küche die Frucht 4 Wochen lang nutzen. P. Z. in warmen Jahren Ende August, meist 10.—12. September. Die Form der Frucht ist stark dickbauchig mit einer kurzen Spitze. Gute Früchte sind 2½ Zoll breit und so hoch, oder ein Geringes höher, stärkere haben 3 Zoll Dimension. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, zuweilen selbst ein Weniges mehr nach dem Stiele hin. Nach dem Kelche nimmt die Frucht erst allmählig ab, und spitzt sich dann zu einer kleinen Fläche zu, auf der sie meist noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie erst eine sehr rasche, oft starke Einbiegung, und dann kurze, stark abnehmende, etwas abgestumpfte Spitze. Die Einbiegungen ziehen sich häufig nur um den größeren Theil des Umfangs des Bauches, während der Rest in erhabener Linie abnimmt. Kelch weit offen, liegt mit seinen langen weichen Ausschnitten ziemlich sternförmig auf und sitzt in enger, für die Frucht nicht tiefer Senkung. Stiel stark, holzig, 1¼ bis 2 Zoll lang, oft wenig gekrümmt, sitzt wie eingesteckt oder in flacher Höhle. Die Stielspitze hat gewöhnlich einige Fleischwulste, die jedoch den Stiel wenig zur Seite biegen. Die ganze Frucht ist durch theils stärkere, breite, aus der Kelchsenkung entspringende, theils feinere Beulen etwas uneben. Schale glatt, fast etwas geschmeidig, vom Baume

mattgrün, in der Zeitigung gelblichgrün. Recht besonnte haben eine bräunliche, oft Streifen zeigende Backe, welche im Liegen freundlicher wird. Punkte zahlreich, an der Sonnenseite stark und weißgrün. Rostanflüge oft ziemlich häufig, und bilden um die Kelchfläche gern Ueberzug. Fleisch mattweiß, scheinbar körnig, doch fein, steinfrei, mäßig saftreich, fast halbschmelzend, in der Ueberreife mehlig, von reinem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat starke hohle Achse, Kammern meist flach und Kerne schwarz, meist unvollkommen.

Lansac des Quintinye ** Nov. 3 — 4 W.

Verglichen, was bei der Herbstbirn ohne Schale gesagt ist. Ob beide verschieden sind, weiß ich noch nicht gewiß, da Obige mit der Herbstbirn ohne Schale zusammen noch nicht trug; doch scheint sie einige Wochen später zu zeitigen. Baum und Frucht sehen sich übrigens gleich, und scheinen gleich eigen auf den Boden, der leicht und trocken, doch gut und nicht eigentlich Sandboden sein muß. Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte.

Gelbe Laurentiusbirn †† Sept. gut 14 T. L.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker aus der Baumschule der Gebrüder Commanns, und scheint die Frucht ächt. Ist eine gute Haushaltsfrucht, die Verbreitung verdient. Fleisch halbschmelzend; süßer, zuckerartiger Rosengeschmack. P. 3. meist Ende August, in warmen Jahren 24. August. Diel rühmt sie besonders auch zum Welken und sagt, daß der Baum, (der auch hier stark wächst,) lindengroß werde.

Hardenponts Leckerbissen ** wohl auch † Nov. 4 W.

Köstliche Frucht, deren Baum rasch und prächtig pyramidalisch wächst, so daß er auch auf Wildling vorzüglich schöne Pyramiden liefert; doch, nach Diel, auch auf Quitte ziemlich gedeiht. Die große Pyramide blühte schon 1850 ziemlich voll,

1851 reichlich, setzte aber erst 1851 voller an. Wahrscheinlich verlangt die Frucht zum Ansetzen nach der Blüthe etwas Wärme. Geschmack der saftreichen, ganz schmelzenden Frucht fein weinartig, schwach zimmtartig süß. P. Z. meist wohl Michaelis oder einige Tage später. Sie scheint auf die Pflückzeit nicht eigen, da mir selbst 20. September gebrochene, und 1848 Mitte September durch Sturm abgeworfene Früchte gut wurden.

Rothpunktirte Liebesbirn (Ah mon Dieu!) †† fast * Sept. Oct. 4 W. L.

Schätzenswerthe, sehr reichlich tragende Haushaltsfrucht, die bei ihrem starken Zuckergeschmacke selbst zum rohen Genusse angenehm ist. Verglichen weiter die Jargonelle, von der ich Obige wenigstens in der Frucht nicht unterscheiden kann. Der Baum der Obigen scheint weniger die langen, fast überall gleich dicken Triebe der Jargonelle zu machen, sondern kerniger und stärker zu wachsen, so daß man am besten vielleicht, wenn Identität nicht stattfindet, die Obige behält.

Die Liebart †† Oct. Nov. 6—8 W. wohl L.

Bei der von Diel angegebenen großen Aehnlichkeit dieser Frucht mit der Langen gelben Bischofsbirn würde ich wieder zweifeln, die rechte Frucht zu haben, wenn nicht der fleischige Stiel, Geschmack, Rost, Reifzeit und selbst die angegebenen Dimensionen, (die Diel bei der Langen gelben Bischofsbirn ganz anders angiebt, so daß Aehnlichkeit der Birn gar wenig stattfinden kann,) für die Aechtheit sprächen. In seinen Vergleichungen scheint mir Diel oft unglücklich. Auch die Meininger Pomologen fanden einige ihnen gesandte Früchte mit Früchten von Liegel überein. Die Früchte neigten hier mehr zur Kreisel- als Kegelform, (nur 1851, wo sie recht groß waren, mehr Kegelform,) nahmen vom Bauche rasch ab, und lief die Spitze häufig in den Stiel aus. Starke Beulen, die bald hier, bald

dort merklicher hervortraten, machten die Frucht uneben und bogen öfter die Spitze etwas über. Der Rost war leicht, hellzimmtfarbig, wie bei der Gelben Winter-Schmalzbirn. — Die Frucht blieb hier abknackend, hielt sich aber als Kochbirn, wozu sie trefflich war, recht lange. Der Name Liebarts Butterbirn, den selbst Diel schon im Cataloge in Liebart schlechtweg änderte, paßt daher nicht, und sind gar manche Beurrés des Hrn. v. Mons hier nicht schmelzend. Geschmack gewürzhaft, fein säuerlich, und unterscheidet sie sich dadurch leicht von der etwas ähnlichen Gelben Winter-Schmalzbirn. P. Z. meist Michaelis; sie ist darauf nicht eigen; 1849 (Jahr warm) welkten selbst 7. September gebrochene nicht stark und waren 7. Nov. noch gut.

Meissner Liebchensbirn (*† oder ††) Aug. Sept. 14 Tage.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Geheimen Rath v. Flotow zu Dresden. Geschmack gewürzreich süß. Ist zum rohen Genusse, da das Fleisch hier halbschmelzend war, angenehm, namentlich für den Landmann; wird auch für Haushaltszwecke gut sein und ist die Birn eine gute Marktfrucht. P. Z. in warmen Jahren 10.—15. Aug., gewöhnlich 24. August.

Lord Dunmore ** Sept. Oct. 3 W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek, und stammt es weiter von der Horticult. Soc. in London. Ist dem Namen nach wohl in England erzogen. Trug zwar erst 1851, doch gleich auf zwei Probezweigen schöne Früchte, die in Geschmack der Beurré gris ähnlich sind, ziemlich auch in Gestalt, und diese für unsere Gegend werden ersetzen können. P. Z. war in diesem nassen Jahre 25. September. Lag lange im mürben Zustande, ohne zu verderben.

Gute Früchte 2 Zoll breit, 2¼ hoch; Form meistens ziemlich birnförmig, etliche mehr kegelförmig. Der starke Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft

rundet und etwas abstumpft, oft auch rascher abnimmt. Nach dem Stiele bald wenig Einbiegung, bald nur auf einer Seite, während die andere sich erhebt und die Spitze etwas überbiegt, die wenig oder gar nicht abgestumpft ist. Kelch offen, liegt mit weichen, meist beschädigten Ausschnitten sternförmig auf, in enger, flacher Senkung, aus der oft breite, einzeln recht stark vordrängende Erhabenheiten entspringen, und die eine Seite stärker bauchig machen, als die andere. Stiel holzig, gekrümmt, bis 1¼ Zoll lang, häufig nur wenig oder nicht zur Seite gebogen; die Spitze geht halb oder ganz in ihn über. Grundfarbe unansehnlich grasgrün, in Reife kaum gelber; Röthe höchstens als Anflug. Rost häufig, theilweise als Ueberzug. Punkte zahlreich, treten im Roste weißlichgrün und stark hervor. Geruch fehlt. Fleisch mattweiß, ganz schmelzend, saftreich, von bergamottartigem, etwas weinartigen, gewürzten Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, eng, Kerne häufig unvollkommen.

Gelber Löwenkopf †† W. kühl aufbewahrt bis Pfingsten; wohl L.

Gehört zu den guten Kochbirnen im Winter. Der Baum ist auch in hiesigem trockneren Boden gesund und trägt gern. Geschmack schwach muscatellernd weinsäuerlich, etwas herbe. Die Herbigkeit verliert sich im Kochen. Verträgt ziemlich frühes Brechen; in gewöhnlichen Jahren Mitte October.

Wahre gute Louise (fast **) Dec. 4 — 5 W.

Zwischen dieser Birn, der Langen gelben Winterbirn und selbst der Soutmann ist so wenig Unterschied in Vegetation und Frucht, daß nur Eine davon beibehalten werden kann. Früchte davon konnte ich mehrmals nicht anders unterscheiden, als daß die Lange gelbe Winterbirn etwas gelber in Schale und Fleisch, auch etwas gewürzreicher und schmelzender war, was nur von größerem Reifpunkte der Frucht gekommen sein kann. Ein Zweig der Obigen an der Pyramide der Langen gelben Win-

terbirn ist in Nichts zu unterscheiden, und wenn man die Beschreibung beider Früchte bei Diel vergleicht, stellen sich auch nur höchst unwesentliche Unterschiede heraus, die erklärlich sind, wenn der eine Stamm ein Spalier war, oder etwas kräftiger wuchs, als der andere. Die Soutmann scheint stärker zu wachsen, zeigte sich aber bisher nicht tragbarer, als die andern. Am häufigsten trug der Zweig der Langen gelben Winterbirn; doch bin ich noch nicht entschieden, ob diese, oder die Soutmann beizubehalten sei, deren sehr großer Probezweig seit einigen Jahren reichlicher und 1851 sehr voll blühete, ohne mehr als 2—3 Früchte anzusetzen. Wahrscheinlich tragen diese Früchte, wie die **Beurré gris** bei uns am besten an einer Wand. In warmen Jahren und warmer Lage waren die Früchte selbst vom Hochstamme, spät gebrochen, schmackhaft und zu den sehr guten Tafelbirnen um ihre Reifzeit zu zählen, zumal sie nicht leicht moll werden, wenngleich sie zwergstämmig besser erzogen werden. Geschmack rosenartig gezuckert. Leichter, warmer Boden scheint für ihre Güte Erforderniß. — Die Bäume gedeihen, nach Diel, auf Quitte. Ich merke noch an, daß diese Früchte hier nach dem Stiele sichtbare Einbiegungen zeigen.

Brüsseler grüne Madam †† (*?) Aug. Sept. gegen 3 W. L.

Ist eine schätzenswerthe Haushaltsbirn und wird für den Landmann auch zum rohen Genusse noch angenehm sein. Fleisch halbschmelzend; gewürzreicher, schwach weiniger Zuckergeschmack, der Beimischung von Alant, wie Diel angiebt, hier wenig hatte. Z. Z. in warmen Jahren schon Mitte August, gewöhnlicher gegen Ende August.

Grüne Sommer-Magdalene (*) Ende Juli.

Es ist sehr auffallend, daß diese von den Pomologen und auch von Diel besonders gerühmte frühe Birn, die mir oft trug und auch recht gesund hier wächst und voll trägt, doch bei uns durchaus verworfen werden muß, da sie fast stets

völlig fade bleibt. Nur in zwei recht warmen Jahren und in warmer Lage hatte ich einzelne schmackhafte Früchte. Der Baum ist in Herrnhausen lange bekannt, und findet sich bei uns gar nicht selten; aber jeder Besitzer stimmte meinem eben abgegebenen Urtheile bei. Ich habe einen Baum jetzt an die Wand gesetzt, was die Birn wegen Frühzeitigkeit verdienen würde, wenn sie dann schmackhaft wird, erhielt aber noch keine Frucht. P. Z. in warmen Jahren schon Ende Juli, in kälteren 6.—10. August. Die mit ihr zugleich zeitigende Hannover'sche Margarethenbirn, obgleich nur halbschmelzend, ist schmackhafter und vorzüglicher, zumal sie auch gekocht werden kann. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Grosse grüne Mailänderin.

Siehe Napoleons Butterbirn, mit der sie identisch ist.

Mandelbirn.

Siehe Engl. Sommer-Butterbirn und Je länger je lieber, mit denen sie sich identisch zeigte. Wäre noch Verschiedenheit aufzufinden, so würde ich die Mandelbirn behalten.

Die Maree (kaum *)

Zwar sehr tragbar, doch hätte Hr. v. Mons diese Birn recht wohl für sich behalten mögen, da sie ohne allen Werth ist. Diel tadelt sie bei der Beschreibung noch nicht genug.

Hannover'sche Margarethenbirn *† Ende Juli stark 14 T. L.

Diese hier verbreitete, häufig auch auf die Märkte gebrachte Frucht hat Diel gekannt und sandte sie mir als Credes kegelförmige Zuckerbirn, was aber nach der Beschreibung von dieser Frucht, namentlich auch nach der angegebenen Reifzeit entschieden als Verwechslung erscheint, wenn die Beschreibung nicht von einer unrechten Frucht entnommen ist. Aus Herrnhausen, und weiter von Diel erhielt ich auch als Credes

kegelförmige Zuckerbirn einen Baum mit ganz anderer Vegetation, sah aber noch keine Frucht. Die Obige ist unter den mir jetzt bekannten frühesten Tafelbirnen ziemlich die beste, (etwa kommt ihr nahe die Böhmische frühe Jacobsbirn; doch konnte ich beide noch nicht zusammen vergleichen,) zeitigt oft schon Ende Juli und wird am besten nach und nach gebrochen, oder abgeschüttelt, so wie die Früchte am Baume vom Grünen in's Gelbe gehen, wo sie sich dann noch mehrere Tage recht gut halten. Man kann sie auf diese Weise zum Kochen und für die Tafel über 14 Tage haben. Form meist abgestumpft kegelförmig, einzeln zur Kreiselform oder Eiform neigend; Größe 1½ Zoll breit und 1—2 Linien höher. Bauch ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft, seltener etwas platt rundet. Nach dem Stiele macht sie selten merkliche Einbiegungen und endet mit etwas abgestumpfter Kegelspitze. Kelch klein, hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe und sitzt gewöhnlich in seichter Vertiefung, von einigen feinen Falten und Beulen umgeben, oft auch der Kelchwölbung gleich. Stiel dick, an der Basis mitunter etwas fleischig, ½—1 Zoll lang, sitzt meist, von einigen Falten umgeben, wie eingesteckt, und ist oft etwas auf die Seite gedrückt. Farbe der glatten, ziemlich feinen Schale am Baume schönes helles Grün, in der Reife gelblich und zuletzt hellgelb. Recht besonnte haben wohl einen leichten Anflug von Röthe, die meist fehlt. Punkte fein, zahlreich, meist grünlich umringelt; Rostanflüge nicht häufig und nur fein. Fleisch gelblichweiß, fein, halbschmelzend, ziemlich saftreich, in voller Baumreife mehlig; gewürzreicher, süßer Zuckergeschmack. Kernhaus geschlossen, mit feiner, hohler Achse. Kerne meist vollkommen, bei voller Reife ziemlich schwarz.

Markbirn ** Dec. Jan. 4 W.

Ist tragbar; trug nur erst in Sulingen mehrmals voller, wo die Pyramide ziemlich feucht stand, und kam es vielleicht daher, daß die Früchte etwas wenig Gewürz hatten. Gehört immer zu den guten Tafelbirnen im December, und wird auch

hochstämmig gedeihen. P. Z. ½ bis ⅝ October. Zuckerartiger, feiner Bergamottgeschmack.

Markise (*†) Nov. Dec. 3 W.

Diese von den älteren Pomologen gerühmte und im südlichen Deutschlande schätzbare Birn zeigte sich für unsere Gegend wenig tauglich, kann auch, wie ich glaube, füglich wegfallen, da sie durch die ihr sehr ähnliche Diels Butterbirn, die besser ist, vollkommen ersetzt wird. In Sulingen litt die anfangs gut wachsende Pyramide auf Quitte öfter stark durch Frost, und ging zuletzt ein, und auch Hr. Canzleidirector Bödiker in Meppen fand diese Sorte zu empfindlich gegen Frost. Auch hier erfroren mir in der Baumschule junge Stämme. Ein Probezweig im Garten in der Stadt ist zwar gesund, jedoch schmeckt Diels Butterbirn besser, und war nicht so körnig. P. Z. ½—⅝ October. Geschmack schwach weinig gezuckert. Der Baum gedeiht auf Quitte.

Mathilde †† fast * Aug. Sept. reichlich 14 T. L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten und ist recht schätzbare, sehr reichlich tragende frühe Haushalts- und Marktfrucht, deren Baum kräftig wächst. P. Z. in warmen Jahren 18.—24. August, meist gegen Ende August.

Gestalt zwischen Eiform und Birnform; stärker abgestumpfte nähern sich auch der Kegelform; 2 Zoll breit, meist 2½ Zoll hoch, oft etwas niedriger, oft noch etwas höher. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht gut zurundet oder auch etwas abstumpft. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung, auf einer Seite meist stärker, als auf der andern, und etwas, oft auch fast gar nicht abgestumpfte Spitze. Kelch halb offen oder fast geschlossen, steht mit kurzen, steifen Ausschnitten in die Höhe und sitzt in flacher Senkung. Stiel stark, 1 Zoll lang, fast gerade, oft wenig, oft stärker zur Seite gebogen, wie eingesteckt, oder in ganz kleiner Höhle, meist mit einigen Falten und Beulen umgeben.

Schale mattgrün, in Reife grünlichgelb oder unansehnlich gelb. An der ganzen Sonnenseite eine erdartige, meist etwas streifige Röthe, die namentlich bei beschatteten Früchten nur als blasse Streifen erscheint. Punkte fein, zahlreich, nur in der Röthe recht bemerkbar, wo sie als feine graue Tupfen erscheinen. Fleisch riecht gewürzreich, ist mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von erfrischendem, weinartigen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern eng, Kerne braun, vollkommen.

Kleine gelbe Maukelbirn *† Aug. Sept. 14 T. L.

Trägt sehr reichlich, und ist bei ihrem zimmtartigen Zuckergeschmacke angenehm zum rohen Genusse und recht gute Marktfrucht. Ganz schmelzend war sie hier nicht, taugt auch wohl nicht besonders zum Kochen. Die Leipziger Rettigbirn und Petersbirn zeitigen mit ihr ziemlich zugleich; jene ist hier gern etwas fein herbe und nicht ganz so gut, als Obige, die Petersbirn aber besser, als beide, und scheint wohl eben so tragbar. P. Z. in warmen Jahren 25. August, meist 1. September. Man kann nach und nach brechen, oder schütteln, da sie auf den Pflückpunkt nicht zu eigen ist.

Mausebirn ** fast †† Oct. 4—5 W.

Den rechten Namen dieser hier ziemlich verbreiteten Frucht kenne ich noch nicht. Sie könnte wohl Zinks **Beurré gris monstreux**, (Taf. 7,) allenfalls auch die Holländische Butterbirn Thl. 22 des Teutschen Obstgärtners sein, vielleicht auch Diels Rosanne, die mir noch nicht trug, und welche auch die älteren Herrnhauser Cataloge mit der Mausebirn als synonym setzen. Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr reichlich und fast jährlich. Die Frucht wird, wenn man sie früh genug bricht, schmelzend und nicht leicht moll; etwas später gebrochen, ist sie immer noch eine schätzbare Frucht zum Kochen, Welken und Einmachen in Senf. P. Z. in warmen Jahren schon 10.—15. September, gewöhnlicher gegen Michaelis. In

Gestalt und Größe ändert sie ziemlich ab; viele sind wirklich flaschenkürbisartig, andere mehr birnförmig, andere neigen zur Kegelform, alle aber sind durch größere oder kleinere Fleischbeulen ziemlich uneben. Breite fast stets 2 Zoll, Höhe 3 bis selbst 4 Zoll. Der Bauch sitzt beträchtlich mehr, oft sehr stark nach dem Kelche hin, um den sie sanft abnimmt, oft auch sich etwas zuspitzt und meist nicht aufstehen kann; Kelch klein, hartschalig, halb offen, steht in die Höhe und sitzt in enger, seichter Senkung, die nur bei den mehr kegelförmigen Früchten etwas bedeutender wird, und meist einige Falten zeigt. Flache, einzeln oder stellenweise sich vordrängende Erhabenheiten laufen über die Frucht. Einbiegungen nach dem Stiele sind oft nur auf einer Seite, während auf der andern eine erhobene Linie ist, und ist die Spitze durch Fleischbeulen oft etwas wieder verdickt oder auch übergebogen. Recht lange Früchte haben Einbiegungen auf beiden Seiten und öfter eine lange, wie nur aus mehreren Fleischrippen bestehende Spitze. Stiel dick, zuweilen etwas fleischig, bei starken Früchten 1 Zoll lang, meist ¾ bis 1½ Zoll lang, sitzt wie eingesteckt, mit einigen Fleischbeulen umgeben, oder geht aus der langen Spitze heraus, und ist meist auf die Seite gedrängt. Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baume mattgrün und wird zuletzt gelb, doch ist davon meist wenig zu sehen, da ein zimmtfarbiger Rost etwas leicht gewöhnlich die ganze Frucht überdeckt. Nur recht besonnte zeigen leichten Anflug von Röthe. Punkte fein, an der Sonnenseite oft hellere, etwas grüne Tupfen, meist durch den Rost ziemlich maskirt. Fleisch gelblichweiß, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum etwas körnig, schmelzend, von gezuckertem, schwach weinigen, etwas rosenartigen Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen; Kerne schwarz, klein, ziemlich eiförmig, kurzgespitzt.

Monsieur le Curé.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek und dieser von der Londoner Gartenbaugesellschaft. Könnte durch Pastorenbirn übersetzt werden, doch wird die Verdeutschung vielleicht nicht

nöthig sein, da die Sorte sich zwar tragbar, aber von geringerer Güte zeigte. Der Name kommt in v. Houttes Cataloge in Gent vor, mit dem Beisatze: par Leon Leclerc. Nach den Nachrichten, welche die Frauendorfer vereinigten Blätter vom 8. März 1850 über diese Frucht geben, werde ich die rechte wohl haben. Ein französischer Pfarrer Elion fand sie in einem Walde auf; man machte von ihr viel Rühmens, hielt sie anfangs für identisch mit der St. Lezain, gab ihr ein Dutzend verschiedene Namen, **Poire de Monsieur**, **Bon Papa**, **Belle de Berry**, **Belle Andreine**, **Belle Heloise etc.**, sandte sie mehrmals nach England, wo sie wieder andere Namen erhielt, (**Vicar of Winkfield**, **Vicar of Wakfield etc.**,) und fand sich zuletzt doch, daß sie nur vom 2ten Range und untergeordneter Güte sei. Hier war sie fast abknackend, im Geschmacke ziemlich fade, ohne alle Vorzüge und gekocht zu weich. Röthe bemerkte ich bisher an ihr wenig, doch sitzt der Zweig etwas verdeckt. Aus Neustadt an der Haardt erhielt ich eine Superfondante, die sich gar nicht besonders saftreich zeigte und der Curé wenigstens höchst ähnlich war. Indeß ist die Superfondante, die ich von Hrn. Geheimen Rath v. Flotow habe, eine ganz andere, (kurz, bergamottförmig,) doch wie es scheint, und er mir auch schrieb, gleichfalls eine Frucht ohne besonderen Werth.

München de Gand.

Siehe Colomas Winter=Butterbirn, Winter=Nelis ꝛc., mit denen sie identisch ist, worin mehrere namhafte Pomologen mit mir einstimmen. Das Reis erhielt ich von der Societät in Prag. Diel hatte etwa nur verkrüppelte Früchte, und fand deshalb die Identität nicht.

Duquesne's Sommer-Mundnetzbirn fast ** und †
Aug. fast 14 T.

Diese Frucht erhielt ich von Diel und Hrn. Dr. Liegel überein. Wird in dem **Catal. descr. abrégé** wohl als

Duquesne d'été vorkommen. Ist eine gute Sommerbirn, indeß da sie sich nicht lange hält, eigentlich nur durch reichliche Tragbarkeit schätzbar. Geschmack etwas erfrischend, weinartig gezuckert; doch wird sie als Tafelbirn von andern gleichzeitigen übertroffen. P. Z. in warmen Jahren 19.—25. August, gewöhnlicher Ende August, in kalten Jahren bis 8. September. Muß reichlich 8 Tage vor der Reifzeit ab. — Mit der Enghien ist sie in Frucht und Vegetation wenn nicht identisch, doch zu ähnlich, daß nur eine von beiden bleiben kann. Obige scheint noch etwas gelbere Sommertriebe und etwas mehr Beimischung von Wein im Geschmacke zu haben. Im Ganzen ziehe ich die Enghien vor, da sie brauchbarer für den Haushalt scheint. — Von Diettrich erhielt ich Obige auch als **Reine Caroline**, und von Hrn. Pfarrer Urbanek als **Reine des pays bas**; wahrscheinlich sind das indeß nur frühere Verwechslungen. — Der Baum der Obigen gedeiht auf Quitte.

Brüsseler Herbstmuscateller (Grosse de Pepins) (*† fast ††) Oct. Nov. 3 — 4 W.

Als Tafelbirn ist diese reichlich tragende Frucht hier von geringem Werthe, nur halbschmelzend und oft etwas fein herbe, auch in meinem besseren Boden. Als Haushaltsbirn ist sie gut, wird indeß zu ihrer Reifzeit von anderen doch übertroffen. Geschmack erfrischend, etwas weinartig gezuckert, etwas muscatellernd. P. Z. in warmen Jahren schon Mitte September, gewöhnlicher gegen Michaelis, in kalten 3.—5. October. Die Früchte hatten hier oft ziemlich viele Röthe, doch nicht immer. Von Diettrich erhielt ich diese Frucht simpel als Herbst-Muskateller, was wohl auf Ungenauigkeit im Namen beruhte.

Duhamels königliche Muscatellerbirn.

Diese Frucht erhielt ich fünf Mal falsch, und scheint sie fast nirgend mehr ächt zu sein. Von Diel erhielt ich fälschlich

dafür eine ziemlich große, unter den allerersten zeitigende, zuckersüße, aber bald moll werdende Birn, die in der Vegetation schon durch ihr großes, pappelähnliches Blatt kenntlich ist, und etwa die Schelmbirn sein könnte, die mir noch nicht trug. Was ich erhielt, ist wenigstens gute Marktfrucht und, recht früh gebrochen, im rechten Reifpunkte als Tafelbirn sehr angenehm.

Französische süsse Muscatellerbirn †† Sept. 4 W. wohl L.

Diese Frucht habe ich von Diettrich eben so, als von Diel; sie wird aber hier nur in trockenem, warmen Boden ziemlich gute Tafelbirn, und nur halbschmelzend, hat Muscatellergeschmack nicht und nimmt in feuchtem Boden, worin in Sulingen und Bardowick die Pyramiden standen, eine merkliche Herbigkeit an. Geschmack in trockenem Boden weinartig gezuckert. Als Haushaltsfrucht ist sie gut und trägt sehr gern. Hat also bei uns den Werth nicht, als im südlichen Deutschlande, wo sie Diel zu den vorzüglich guten Tafelbirnen zählt; P. Z. in recht warmen Jahren schon 16.—20. August, gewöhnlicher Ende August. Ist auf die Brechzeit nicht allzu eigen. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht.

Gelbe frühe Sommermuscateller.

Unter diesem Namen erhielt ich von Diettrich die Zartschalige Sommerbirn, und wird das auch wohl keine Verwechslung sein, so daß diese also unter obigem Namen vorkommt.

Graue Muscatellerbirn.

Paßt bei uns wohl selbst zwergstämmig nicht. Zwei Probezweige auf verschiedenen Bäumen brachten hochstämmig öfter viel zu kleine Früchte, die gewöhnlich in Stürmen abfielen. 1849 und 50 blieben etliche bis Ende October sitzen, zeigten sich als ächt, aber waren viel zu körnig, fade, ohne

Muscatellergeschmack und welkten doch noch etwas. Ich habe sie jetzt auf einen Zwergbaum gebracht.

Grüne Herbstmuscateller.

Unter diesem Namen erhielt ich von der Societät zu Prag eine stark gezuckerte, etwas muscatellernde Frucht, die sich lange hält, aber hier, selbst Ende October in warmen Jahren gebrochen, doch noch etwas welkt. Weiter südlich muß sie eine treffliche Kochbirn sein, und sitzt fest am Baume, ist auch nur mittelmäßig groß, daß Stürme sie so leicht nicht abschlagen, und trägt sehr reichlich.

Kleine Muscatellerbirn.

Die kleinste unter allen Birnen. Trägt erst spät und war hier stets noch kleiner, als Diel angiebt, auch nicht einmal öfter die früheste in der Reife und von Geschmack zwar ziemlich süß, von Fleisch aber doch zu holzig, so daß bei dem großen Reichthume guter Früchte, den wir jetzt haben, sie wohl höchstens in große Gärten als Merkwürdigkeit gehört. Kann immerhin untergehen. Reifte mehrmals erst mit der Aurate, in warmen Jahren 16. Juli, öfter erst Ende Juli, und kamen mehrmals die Kleine gelbe Straußmuscateller und die Müskirte Frühbirn merklich früher.

Kleine gelbe Straussmuscateller.

Ziemlich gut von Geschmack, stupend und früh tragbar, doch nicht gewürzt genug und eigentlich nur als eine der frühesten Marktfrüchte für den Landmann schätzbar. Durchmesser meist 1 Zoll. In warmen Jahren zeitigte sie Mitte Juli, in späteren Jahren 21.—28. Juli, und wird abgeschüttelt, so wie sie gelbet und rasch verbraucht.

Metzer dickstielige Winter-Muscatellerbirn.

Bei dieser Frucht will ich für Alle, welche von mir ein Reis dieser Sorte erhielten, nur anmerken, daß ich von Diel

fälschlich dafür die Herbstbirn ohne Schale gehabt und diese unter obigem Namen stets versandt habe. Unvollkommene Früchte in Sulingen hatten mich zu früh glauben lassen, sie ächt zu besitzen. Jetzt habe ich sie hoffentlich von Hrn. Dr. Liegel richtiger.

Roberts Muscatellerbirn.

Unter diesem Namen kommen bei uns mehrere ganz falsche, ziemlich gute Birnen einzeln vor. Die wahre blieb mir stets merklich kleiner, als Diel sie angiebt, schmeckte fade, hatte keine Spur von Muscatellergeschmack und war das Fleisch etwas holzig. Ist bei uns, da sie sowohl in Bardowick und Sulingen, als hier sich gleich blieb, ohne allen Werth.

Nassau Ehre.

Diese Frucht, welche im Cataloge des Hrn. v. Mons vorkommt, erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und dieser von Diel. Ein ziemlich großer Probezweig davon trug gern und oft voll; doch war die Frucht ohne rechten Werth; zwar zimmtartig süß, ähnlich wie die Salzburger von Adlitz, doch von abknackendem, zu körnigen und groben Fleische. Sie will mehr Wärme, oder vielleicht auch nur feuchteren Boden, da sie in dem nassen Sommer 1851 ganz merklich besser und schmackhafter war, *††, schmelzender, als die Salzburger von Adlitz, und haltbarer, als die Stuttgarter Geißhirtel, von feinem Fleische und 10—12 Tage unverdorben im schon mürben Zustande liegend. Muß also noch in anderem Boden beobachtet werden. Brechzeit war in warmen Jahren 26. bis 30. August, in kalten 10.—14. September. Form ist die Birnform; 1¼ Zoll breit, 2½ hoch. Auf der Kelchfläche kann sie nicht stehen; Stielspitze läuft halb in den Stiel aus, Stiel 1¼—1½ Zoll lang; die Sonnenseite zeigt eine leichte, hellblutfarbige, etwas streifige Röthe. Leichter Rost ist häufig.

Winter-Nelisbirn **† Dec. 5 W. L.

Soll von einem Hrn. Nelis in Mecheln erzogen sein. Ihrer ist schon oben bei Colomas Winter=Butterbirn gedacht, womit sie identisch ist, und vorgeschlagen, dieser, unter mancherlei Namen vorkommenden Frucht, um Verwechslungen im Namen sicherer zu vermeiden, lieber den obigen Namen beizulegen. Darf in keinem Garten fehlen und gedeiht sicher selbst im Garten des Landmanns. Am besten setzt die Sorte an, wenn der Mai kühl und naß ist, und steht hier ein Hochstamm an der Nordseite eines Hauses, der wenig Sonne bekommt und doch reichlich treffliche Früchte liefert, so daß diese Sorte wohl auch als Spalier an Wände mit wenig Sonne und nördlicher Exposition paßt. Das Reis erhielt ich überein von Diettrich und Urbanek.

Nina (fast **) Aug. 14 T.

Fand sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten. Ist zwar eine kleine, aber doch delikate frühe Tafelbirn, die hier zwar ein Geringes zu merklich körnig ist, in anderem Boden und südlicher indeß wahrscheinlich diese Eigenschaft nicht hat. Da ich sie einige Male versandte, stehe hier folgende kurze Charakteristik. Form zwischen Eiform und Kreiselform; 1¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch; oft so hoch als breit. Bauch ⅔ nach dem Kelche. Kann auf der Kelchfläche oft nicht stehen, ein andermal wieder gut; Kelch offen, flach vertieft. Nach dem Stiele nimmt sie bald eiförmig, bald mit rascher Einbiegung und kurzer, etwas abgestumpfter Spitze ab. Stiel 1 Zoll lang, holzig, oft nur wenig zur Seite gebogen, sitzt in enger, flacher Höhle. Schale hellgrasgrün, in Reife hellgelb. Sonnenseite ist mit bräunlicher Röthe gezeichnet. Punkte fein, zahlreich, an der Sonne stark. Rostanflüge bald wenig, bald häufig, und dann um den Kelch und Kelchfläche als Ueberzug. Fleisch mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, schmelzend, saftreich, von gezuckertem, weinartigen, delikaten

Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne bräunlich, spitzeiförmig. M. P. Z. 24. Aug., in warmen Jahren schon 5.—10. Aug.

Die Noirchain (Noirchain d'été) (*) Oct. 14 T.

Der Baum wächst gesund und trug sie öfter, blieb aber zu gewürzlos und Geschmack etwas säuerlich. Ist zu ihrer Reifzeit entbehrlich. M. P. Z. Ende September.

Die Oken **, wohl † Oct. Nov. gegen 3 W.

Gehört zu den schätzenswerthen Tafelbirnen für den Herbst, und trägt der gesunde Baum gern. Süßweinsäuerlicher Zuckergeschmack. M. P. Z. Michaelis, in warmen Jahren schon 20.—24. September. Ist auf die Brechzeit nicht allzu empfindlich. Der Baum gedeiht, nach Diel, als Zwerg besser auf Wildling. Er wächst auch in hiesigem sandigen Boden vor der Stadt gut.

Onkel Peter *†, wohl ††? Sept. 14 T. L.?

Neue von v. Mons erzogene Frucht, deren Baum stark und gesund wächst und außerordentlich tragbar ist. Fleisch sehr vollsaftig, meist halbschmelzend, und Geschmack zuckersüß. Im Kochen ist sie etwas weich, aber wird wahrscheinlich für Most und Birnhonig sehr brauchbar und dann recht für den Landmann tauglich sein. Kinder essen sie gar gern. Irgend zu spät gebrochen, wird sie rasch moll. P. Z. in warmen Jahren schon 8.—12. September, ja 1848 30. August nicht zu früh, in kälteren gegen Ende September.

Ordensbirn fast **, † Aug. 14 T. L.

Gehört zu den recht schätzenswerthen frühen Sommerbirnen. Fleisch schmelzend, gewürzhafter, bergamottartiger Geschmack. M. P. Z. 25.—30. August. Der Baum gedeiht auf Quitte und war die Frucht auch im feuchteren Sulinger Boden gut.

Paradenbirn †† fast * Sept. 4 W. L.

Ob diese Frucht von der Römischen Schmalzbirn und Großen Sommer-Prinzenbirn hinreichend verschieden ist, weiß ich, nach Frucht und Vegetation, noch nicht. Wenigstens sind sie sich zu ähnlich, daß besser nur eine bleibt. Scheint in den Gärten hier vor der Stadt eben so, wie die Römische Schmalzbirn, an Grind zu stark zu leiden. In meinem Garten in der Stadt, so wie in den allermeisten Bodenarten, ist Baum und Frucht ohne Fehler. P. 3. in warmen Jahren schon 24. bis 28. August und war sie 4—5 Wochen für den Haushalt brauchbar. Ist auf die Brechzeit nicht zu eigen.

Passa Tutti.

Siehe Graue Dechantsbirn, mit der sie durchaus identisch ist.

Pene Spada; Schwerdtbirn.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Freiherrn v. Trautenberg, und stammt es aus Florenz. Trug mehrmals und lieferte unsere **Beurré blanc.** Wie diese bei uns auch Kaiserbirn heißt, so könnte obiger Name etwa auch so viel bedeuten, als Ritterbirn, also ähnlich sein. — Eine **Pene buna**, die ich gleichfalls aus derselben Quelle besitze, scheint hier unbekannt und gut, trug aber erst ein Mal 2 Früchte.

Kleine Petersbirn wohl ** und † L. Aug. 3 W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Professor Lange aus Altenburg und lieferte es die Sorte, welche unter obigem Namen schon der Teutsche Obstgärtner, so wie Diettrich I., S. 538, beschreiben. Ich muß mit Hrn. Professor Lange urtheilen, daß sie der gleichzeitig reifenden Leipziger Rettigbirn vorzuziehen sei, und ist sie auch eine sehr gute Marktfrucht und zum Kochen brauchbar. Fleisch war hier halbschmelzend, von recht süßem, fein weinigen, schwach zimmtartigen Geschmacke.

P. Z. in warmen Jahren schon 6.—9. August, gewöhnlicher 15.—18. August.

Langstielige Pfaffenbirn (*††) Sept. Oct. 4 W.

Der große, 11 Jahre alte Probezweig dieser Sorte trug selten und nur wenige Früchte, die ziemlich trocken und auch als Haushaltsfrüchte völlig entbehrlich waren. Nur in dem nassen Jahre 1851 waren sie besser und wie obbezeichnet. Vielleicht will der Baum mehr Feuchtigkeit und freie Lage.

Zinks weisse Pfalzgrafenbirn (fast ††) Sept.

Trug nur erst zwei Mal hier in Nienburg im Garten in der Stadt, war aber selbst da für eine gute Haushaltsbirn, unter welche Diel sie setzt, zu körnig. Ist allerdings brauchbar, doch verlangt sie wenigstens anderen Boden, um nicht entbehrlich zu sein.

Aarer Pfundbirn †† Oct. 14 T. L.

Anfangs versandte Diel sie als Nassauer Pfundbirn, und beschrieb sie später unter obigem Namen. Der Baum wächst auch im trockenen Boden hier vor der Stadt stark und eben so kräftig, als in Sulingen, und ist die Frucht eine sehr gute Haushaltsfrucht. Die von Diel angegebene Größe und Schwere (36 Loth) erlangte sie hier längst nicht. Geschmack stark gezuckert, etwas muscatellernd. Der Baum scheint das Freie sehr zu lieben, indem der Probezweig in den letzten Jahren bei Wärme nach der Blüthe stets alle Früchte abwarf. Diel empfiehlt sie besonders zu Birnmuß.

Grüne Pfundbirn †† Oct. 14 T. L.

Fast so gut, als die vorige. Das Fleisch blieb hier abknackend; rosenartiger, gezuckerter Geschmack. In wärmerer Lage trägt sie lieber, als die vorige, und wächst der Baum stark und gesund. An langer Haltbarkeit werden beide Früchte durch andere gleichzeitig reifende häufig übertroffen. Indeß

schicken beide sich sehr für freie Lagen und ordinären Boden. Die der Grünen Pfundbirn ziemlich ähnliche Nikitaer grüne Herbstapothekerbirn scheint in schlechterem Boden eben so gut fortzukommen, und wäre dann, da sie wohl 3 Mal so lange dauert, vorzuziehen. — P. Z. meist Michaelis. Sobald sie 14 Tage gelegen hat, wird sie sehr rasch faul. Durch geringere Größe hatte sie hier etwas abweichende Form.

Ustroner Pfundbirn.

Diettrich beschreibt sie III., S. 220. Ist aus einem Kerne von Diels Butterbirn gewonnen, aber nichts besser, als diese, und von ihr nicht zu unterscheiden, so daß sie völlig entbehrlich ist, und nur verwirren kann. — Reis von Hrn. Dr. Liegel.

Doppelte Philippsbirn (Double Philippe) fast ** und wohl ††. Oct. 3 W.; wohl L.

Stammt aus v. Houttes Baumschulen und erhielt ich das Reis durch Hrn. Pfarrer Urbanek. Direct habe ich noch nicht neue Birnsorten von v. Houtte kommen lassen, da ich noch zu viel mit Prüfung der Diel'schen zu thun habe, und es in der Pomologie nicht gerathen ist, immer nur nach Neuem zu streben. Die Obige ist zwar gerade nicht eine Bereicherung der Pomologie, indeß doch eine schätzbare, der Holzfarbigen Butterbirn etwas ähnliche Frucht, während einige andere Sorten, als z. B. die Saarlouis, Esperins Bergamotte ꝛc., nach den erstmaligen Proben für unser Clima nicht passen werden. — Der Baum der Obigen wächst rasch und gesund und ist früh und reichlich tragbar. P. Z. in wärmeren Jahren 11. September, in späteren 20.—24.

Neigt zur Kegelform; 2¼ Zoll breit, 2¾ bis 3 hoch. Bauch mehr, oft ziemlich stark nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie gut aufsteht, oft auch rasch zurundet und abstumpft. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung, (die sie hauptsächlich von der Holzfarbigen Butter-

birn unterscheidet,) und kurze, dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch hartschalig, kurzgespitzt, offen, in weiter, flacher Senkung, aus der nur flache Beulen sich erheben, jedoch öfter einzeln am Bauche hervortreten. Stiel stark, etwas fleischig, ¾—1 Zoll lang, meistens etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder in flacher Höhle, und ist gewöhnlich durch einen anliegenden Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt. Farbe der etwas feinen Schale mattes Hellgrün, später hellgelb; stark besonnte zeigen matte, etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende Röthe, die meistens fehlt. Punkte zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe grau; zersprengter oder angeflogener Rost nicht häufig. Fleisch mattgelb, um das Kernhaus kaum körnig, fast ganz schmelzend, von weinartigem, gezuckerten, erfrischenden Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kammern flach; Kerne schwarz, meist taub.

Braunrothe Pommeranzenbirn †† Sept. 14 T. L.

Recht achtungswerthe Haushaltsfrucht von süßem Geschmacke, die auch im feuchteren Sulinger Boden noch gute Früchte trug. Die Pommeranzenbirnen waren zum größeren Theile in Sulingen schlecht, fade, sprangen wohl auf, während sie hier weit besser sind; erfordern also trockneren Boden. P. Z. in warmen Jahren Anfang September, gewöhnlicher 10.—12. September.

Briel'sche Pommeranzenbirn *†† Sept. gegen 3 W. L.

Gehört unter den Pommeranzenbirnen zu den besten, ist selbst als Tafelfrucht angenehm und war auch im Sulinger feuchteren Boden gut. Geschmack schwach müskirt, weinartig gezuckert. P. Z. in recht warmen Jahren schon 20. August; gewöhnlicher gegen Ende August. Der Baum trägt sehr reichlich. Ich erhielt sie auch als Orange tulipée.

Frühe wohlriechende Pommeranzenbirn *† oder ††
Aug. 14 T.

Trug nur erst zwei Mal hier, zeigt aber, daß sie auch als Tafelbirn sehr gut und fast ** ist. P. Z. in warmen Jahren Anfang August. Geschmack süß, ziemlich stark müskirt. Der Baum wächst stark und hat sehr leicht kenntliche Vegetation.

Gelbe Pommeranzenbirn (fast ††) Sept. 14 T.

Ist gut, doch aber, wie schon Diel censirt, gegen andere Pommeranzenbirnen von geringerem Werthe und entbehrlich. P. Z. in warmen Jahren 24. August.

Gefleckte Pommeranzenbirn (††) Sept. gut
14 T. L.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt. Kommt bei Diel nur erst im Cataloge 2te Fortsetzung vor. Hat ihren Namen wohl davon, daß die Punkte, oft noch mit Tupfen umgeben, fleckenähnlich aussehen. Der Rost war hier nur in größeren Stellen, oder sehr wenig, nicht aber fleckenweise zu sehen. Fleisch war hier kaum halbschmelzend, etwas feinkörnig; Geschmack zimmtartiger Zuckergeschmack. Nur als Haushaltsfrucht ist sie gut, aber der Großen müskirten Pommeranzenbirn im Geschmack und selbst im Aeußeren zu ähnlich, und bleibt sie lieber weg.

Grosse müskirte Pommeranzenbirn *†† Aug.
Sept. gut 14 T. L.

Wenn Diel der Korallenrothen Pommeranzenbirn im Ganzen unter den übrigen den Vorzug geben will, so möchte ich in hiesigem Boden die Obige für die beste unter den Pommeranzenbirnen erklären. In Sulingen trug der Probezweig, wie hier, voll, aber die Früchte blieben merklich zu klein und waren fade. Hier hat sie ihren rechten Boden und ist selbst

als Tafelfrucht, durch ihren erhabenen, etwas weinartigen, stark zimmtartigen Zuckergeschmack, recht sehr angenehm. Das Fleisch wird zwar nicht völlig halbschmelzend, ist aber doch mürbe, nicht abknackend. P. Z. in warmen Jahren 20. August, gewöhnlicher gegen Ende August. Der Baum ist durch seine Vegetation sehr kenntlich und wächst kraftvoll.

Hamdens Pommeranzenbirn (††) Sept. fast 3 W.

Geschmack fast wie bei der vorhergehenden, aber Fleisch mehr abknackend, etwas körnig. In Sulingen sprang sie auf und war schlecht; im trockneren Boden hier ist sie recht gute Haushaltsfrucht und scheint sich etwas länger, als andere Pommeranzenbirnen zu halten, blieb jedoch etwas klein und ist im Ganzen wohl entbehrlich. P. Z. in warmen Jahren 25.—30. August, gewöhnlicher 5.—8. September.

Korallenrothe Pommeranzenbirn *†† Aug. Sept. gut 14 T. L.

War im feuchteren Sulinger Boden mittelmäßig gut, hier ist sie besser und schätzbare Haushaltsfrucht, selbst für die Tafel recht angenehm, doch kaum so vorzüglich, als die Große müskirte Pommeranzenbirn; trägt reichlich. P. Z. in warmen Jahren 24.—26. August, gewöhnlicher 4.—8. September. Geschmack fein zimmtartig, stark gezuckert. Das Fleisch bleibt etwas rauschender und körniger, als bei der Großen müskirten Pommeranzenbirn, und wurde sie mehrmals einige Tage eher moll. Wahrscheinlich sagt ihr schwerer, lehmartiger Boden am meisten zu. Hat hier bisher sehr wenig Röthe und viel Rost.

Van Hoecks Pommeranzenbirn †† Sept. 14 T.

Auch diese Frucht war im feuchten Sulinger Boden von geringem Werthe und ist hier besser, groß und sehr gut, auch kenntlich. M. P. Z. Ende August bis 4. September; in kalten Jahren 12.—15. September.

Van Mons frühe Pommeranzenbirn *†† Aug.

Erhielt ich von v. Mons ohne Namen; ist durch Frühzeitigkeit und sehr reichliche Tragbarkeit schätzbar. Der Baum macht an langen Aesten früh viel kurzes, jährlich tragendes Fruchtholz. P. 3. in warmen Jahren 18.—20. August, in kälteren Ende August.

Form zwischen Bergamottform und Kreiselform, 2 Zoll breit, 1½ hoch, oft fast so hoch, als breit. Um Kelch plattrund gewölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab und endigt nach rascher Einbiegung mit kurzer, wenig abgestumpfter Spitze, die oft nur in einigen, an den Stiel sich anlegenden Fleischbeulen besteht. Kelch halbgeschlossen oder offen, in weiter, meist flacher Senkung, die häufig einige flache Beulen zeigt, die am Bauche nur flach und sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist. Stiel 1 Zoll lang, dick, etwas fleischig, fast gerade, durch einen kleinen Fleischwulst nur eben etwas zur Seite gebogen, steht oben auf der Frucht, und bilden nur einige Fleischbeulen eine flache Stielhöhle. Grundfarbe mattes Grün, in der Reife gelblich; an der ganzen Sonnenseite starke bräunliche, in der Reife hellblutfarbige Röthe, die nach der Schattenseite gewöhnlich Streifen zeigt; die Röthe ist, weil die Frucht sich nicht hängt, sondern mit dem Stiele emporsteht, immer um den Kelch am stärksten. Punkte sehr zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe weißgrau. Rostanflüge häufig, zum Theil leichten Ueberzug bildend; Fleisch mattweiß, saftreich, fein, halbschmelzend, von süßem, etwas fein weinartigen, schwach müskirten Geschmacke, so daß sie auch für die Tafel ganz gut ist. Kernhaus hat hohle Achse; Kammern sind eng; Kerne vollkommen, schwarzbraun, ziemlich eiförmig.

Wiener Pommeranzenbirn *†† Oct. gut 3 W. L.

Der Baum ist schon in der Baumschule durch dornartige Fruchtspieße kenntlich, so wie auch die Frucht kenntlich ist.

Trug nur erst in Sulingen einige Mal und zeigte sich auch für den dortigen feuchteren Boden gut, wird also hier wohl noch besser sein. Fleisch halbschmelzend, gewürzhafter, süßer Geschmack. Diel bemerkt, daß die Früchte auf dem Baume nach und nach zeitigen, was ihren Gebrauch verlängert. M. P. Z. gegen Ende September.

Winter-Pommeranzenbirn †† W. bis April L.

Gehört zu den vorzüglichen Kochbirnen für den Winter. P. Z. gewöhnlich ½ October, in kalten Jahren ⅔ October. Hat für unsere windigeren Gegenden durch nur mäßige Größe den Vorzug, daß sie nicht zu leicht von Stürmen abgeworfen wird. Süßer, zimmtartiger Geschmack.

Grosse Sommer-Prinzenbirn fast * und †† Sept. 4 W. L.

Diese Frucht habe ich von der Römischen Schmalzbirn nicht unterscheiden können, weder in Frucht noch Baum, und leidet der Baum in den Gärten hier vor der Stadt auch eben so am Absterben der jüngeren Zweige durch Grind. Von anderen Pomologen konnte ich sie, zur Controle, noch nicht erhalten; sie stimmt aber mit der Beschreibung gut überein. Siehe Römische Schmalzbirn, unter welchem Namen sie bekannter ist.

Gelbe Sommer-Prinzessinbirn.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt. Die Frucht ist der Langen gelben Bischofsbirn, (mit der sie auch Diel, bei Schönerts Omsewitzer Schmalzbirn, zusammenstellt,) zu ähnlich, und leiden die jungen Früchte außerordentlich durch eintretende Hitze und die Würmer der Tenthredo, so daß der ziemlich große Probezweig bisher selten einzelne Früchte behielt. P. Z. in warmen Jahren 16. August. Ist völlig entbehrlich. Hr. Geheimer Rath v. Flotow hält Obige mit der Langen

gelben Bischofsbirn, die wieder gleich Sicklers Fürsten-Tafelbirn sei, für identisch.

Prinzessin Marianne ** und † Sept. fast 3 W. L.

Schon bei Boses frühzeitiger Flaschenbirn ist bemerkt, daß ich diese, die Prinzessin Marianne, die Salisbury und die Spindelförmige Rehbirn für durchaus identisch halte, worin mir auch die Meininger Pomologen beistimmen, und erhielt ich die Frucht noch als Große Flaschenkürbisbirn, und unter mehreren anderen wohl falschen Namen, z. B. von v. Mons selbst als Clara und Spence. Ich bezog die 3 ersten auch von anderen zuverlässigen Pomologen, und erhielt in Vegetation, theils auch schon in Frucht ganz dasselbe. Daß ich die rechte Frucht habe, zeigt auch die Abbildung der Obigen im Allgemeinen Garten-Magazine, Thl. I. S. 85, (genommen von einer schon reifen Frucht,) wo v. Mons selbst sie beschreibt, nur, wie gewöhnlich bei seinen Beschreibungen, ziemlich ungenau und ihr Lob übertreibend. Auch an den Abbildungen im Deutschen Obstcabinet von der Obigen und der Salisbury (Nr. 13 u. 26) kann man wohl abnehmen, daß die abgebildeten Früchte identisch waren, wo die Marianne nur etwas reifer und in der selteneren, regelmäßigeren Form abgebildet ist. Auch die Salisbury kommt in v. Mons Catal. descr. abrégé vor, und zwar in der 2ten Serie, (1051,) während die Marianne erst in der 3ten vorkommt. Hat Hr. v. Mons beide erzogen und nicht etwa die Salisbury durch Irrung, oder einer fürstlichen Person zu Ehren, später nochmals und anders benannt, so wäre hier wieder ein Beispiel, wie aus verschiedenen Kernen Gleichartiges fallen kann. Einige Mal wollte es mir scheinen, als ob die Salisbury noch stärker wachse und noch etwas süßer und gewürzreicher schmecke, doch kann dies nur zufällige Qualität gewesen sein. Ich glaube, daß die Frucht am besten unter dem Namen Salisbury beibehalten werden möchte. — Hochstämmig trägt die Sorte früh und reichlich; als Pyramide wächst sie schön pyramidalisch, aber auf Wildling fast zu stark, so daß man

für Pyramide schwach treibende Wildlinge wählen muß, da nach Diel der Baum auf Quitte nicht recht gedeiht. Schmidtberger jedoch empfiehlt als Unterlage die Quitte. Geschmack schwach weinig, zimmtartig, stark gezuckert. Manchen ist die Birn, wie viele ähnliche, denen merklichere Säure fehlt, zu süß, während Andere sie sehr loben. P. Z. in warmen Jahren schon 10.—12. September, (1849 selbst 7. September nicht zu früh,) gewöhnlicher 20., in kalten Jahren Michaelis. Diel giebt die Reifzeit zu spät an, Ende October, und muß zu früh seine Früchte gebrochen haben, weshalb er auch wohl im Geschmacke etwas mehr Säure angiebt. Im Uebrigen stimmt meine Frucht auch in der Vegetation mit seiner Beschreibung überein, und läßt er die Salisbury auch Ende September zeitigen. Aus Enghien habe ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker eine **Double Calebasse**, die im Aeußeren der Obigen stark gleicht, jedoch, zugleich gebrochen, stark 14 Tage bis 3 Wochen später zeitigt, und im Geschmacke merklich mehr Säure hat. Sie ist eine gute Tafelbirn und sicher auch für den Haushalt gut; doch weiß ich noch nicht, ob sie wegen Aehnlichkeit bei den andern bestehen kann.

Rainbirn †† Sept. Oct. fast 4 W. L.

Die von Diel gerühmte große Tragbarkeit dieser Frucht und der starke Wuchs des Baumes bestätigten sich auch hier; der Baum kommt auch in meinem Sandgarten auf den höhern Stellen gut fort, und gebührt der Frucht für den Haushalt und namentlich auch Feldpflanzungen alle Achtung. Etwas zu spät gebrochen, wird sie rasch moll und muß bald verbraucht werden; sie verträgt aber recht frühes Pflücken, und habe ich die Früchte in warmen Jahren, wie 1848 und 49 schon 20.—22. August mit Vortheil gebrochen, wo sie dann am 20. September noch unverdorben waren. Ist besonders an der Lahn verbreitet. Geschmack etwas weinartig gezuckert.

Rameau * und fast †† April — Mai.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek und dieser von v. Mons. Trägt fast jährlich und oft voll; hält, Ende October gebrochen, sich bis April und Mai, ohne irgend zu faulen, ist für die Küche brauchbar und wird das Fleisch zwar nicht schmelzend, ist aber, bei ihrem reinen, starken Zuckergeschmacke, doch im Frühlinge zum rohen Genusse sehr angenehm. In Belgien muß sie geschätzt sein, da ich sie unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Früchten 5 Mal fand. Ich nannte sie vorläufig Fürsts Winterbirn, und hätte der rechte Name sich jetzt wohl gefunden.

Form zwischen Eiform und Kreiselform, oft den Apothekerbirnen etwas ähnlich; $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$ Zoll breit und stark 3 hoch. Der starke Bauch sitzt gewöhnlich beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht in manchen Exemplaren sich etwas rasch zuwölbt, in anderen sich aber so zuspitzt und abstumpft, daß sie nur eben aufsteht. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung, oft nur auf einer Seite, und gewöhnlich mehr kreiselförmige, halb in den Stiel auslaufende, zuweilen etwas rücklings gekrümmte Spitze. Kelch klein, offen, in verhältnißmäßig enger Senkung, aus der breite Beulen sich über die Frucht hinziehen und einzeln vordrängen. Stiel holzig, 1 Zoll bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, etwas zur Seite gebogen, gekrümmt, oft rücklings gekrümmt, sitzt in enger Höhle wenn die Frucht etwas abgestumpft ist. Schale ziemlich fein, vom Baume hellgrün, gegen Ostern gelb; von Röthe selten eine Spur; Punkte fein, häufig, auch Rostanflüge ziemlich häufig. Fleisch mattweiß, fein, ganz steinfrei, von etwas weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, mit flacher, hohler Achse; Kammern eng und flach, Kerne braun, theils vollkommen, langgespitzt, mit der Spitze etwas gebogen.

Regentin (Colmar Souverain) ** Dec. 4 W.

Ihrer ist schon bei Preuls Colmar gedacht, mit der sie

identisch ist. Kommt auch unter den Namen **Passe Colmar,** Dornige Colmar, Hochfeine Colmar, wohl auch Goldgelbe Colmar vor; ich erhielt sie ferner aus Enghien als **Fondante Pariselle**; und findet die kenntliche Vegetation sich noch bei so manchen anderen neueren Früchten, daß sie sich wohl noch öfter unter anderem Namen finden dürfte. Die Frucht wird am besten unter dem Namen Regentin beibehalten. Gewürzhafter, fein weinartiger, delikater Zuckergeschmack. Zum Kochen ist sie brauchbar, doch wird man sie selten dazu verwenden müssen, da sie am besten zwergstämmig erzogen wird und hochstämmig nur in warmen Jahren und warmer Lage gut ist. Verdient wohl auch die Wand. Als Zwerg nur auf Wildling.

Spindelförmige Rehbirn **† Sept. fast 3 W.

Siehe Prinzessin Marianne und Salisbury, mit denen sie identisch ist. Der Name, welcher die oft vorkommende Gestalt der Frucht und ihr durch Rost meistens zimmtfarbiges Ansehen andeutet, wird nur irgendwo aufgekommen sein, wo man den rechten Namen der Frucht nicht mehr kannte. Der große Probezweig von Obiger an der Pyramide der Prinzessin Marianne ist in Frucht und Vegetation mit dieser gänzlich identisch.

Leipziger Rettigbirn (*†) Anfang Sept. 14 T.

Ich kann diese kleine Frucht hier nicht ganz so, wie Diel, loben. Der Baum wächst allerdings auch in schlechtem Boden rasch und trägt früh und gern, auch wird die Frucht fast ganz schmelzend und nicht leicht moll, behält aber oft eine feine, merkbare Herbigkeit, und läßt beim Genusse zu viel Faserstoff im Munde zurück. Die Petersbirn scheint mir vorzüglicher und hat man um die Reifzeit der Obigen ja selbst schon die Grüne Hoyerswerder und andere bessere Tafelbirnen. Diel empfiehlt die Obige auch für den Landmann, für den sie mir nicht passend scheint. M. P. Z. 8.—10. September; nur in

dem frühen und warmen Jahre 1848 war sie schon am 26. August nicht zu früh gebrochen.

Reymenans.

Trägt früh und reichlich, und hält sich fast den ganzen Winter hindurch, taugt aber doch für unsere Gegenden nicht, da sie, auch sehr spät gebrochen, schmelzend nie wird, und gekocht zu weich ist.

Grosse Rietbirn †† Sept. Oct. fast 3 W. L.

Recht schätzenswerthe Haushaltsbirn. Trug mir erst in Sulingen, wo sich Alantartiges im Geschmacke wenig fand und dieser mehr bloß fein säuerlich war. M. P. Z. 25. September; in warmen Jahren schon 12. September.

Büttners Sächsische Ritterbirn.

Trägt zwar gern und war ziemlich schmelzend, auch von erfrischendem, weinartigen Geschmacke, (der hier Zimmtartiges nicht hatte,) wird auch nicht leicht moll, doch war sie hier viel zu steinig, um Werth zu behalten. P. Z. in warmen Jahren 24. August. Im Cataloge empfiehlt sie Diel für die Oeconomie, für welche sie mir hier noch weniger paßlich scheint, als zum rohen Genusse; doch dürfte sie zu Wein taugen.

Sommer-Robine *†† Sept. 3 W. L.

Für die Tafel angenehm und für den Haushalt, zu jeder Verwendung sehr schätzbar. Der Baum kommt in allerlei Boden, in feuchtem so gut, wie in hiesigem trocknen Boden vor der Stadt, fort, wächst rasch und trägt bald und reichlich. Fleisch fein, halbschmelzend, von erhabenem Muscatellergeschmacke. Die Frucht wird nicht leicht moll. P. Z. in warmen Jahren schon Ende August, (1848 schon 20. August,) gewöhnlicher 10.—15. September. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Gelbgraue Rosenbirn †† Sept. gegen 3 W., wohl L.

Diese kenntliche Frucht habe ich aus Frauendorf und von der Societät zu Prag überein. Der Baum wächst auch im hiesigen schlechteren Boden sehr kräftig und gesund, trägt früh und reichlich, und ist die Frucht eine schätzenswerthe Haushaltsbirn. P. Z. in warmen Jahren Anfang September, gewöhnlicher 7.—14. September. Geschmack hier weinig gezuckert, etwas muscatellernd. Diel rechnet diese Frucht mehr unter die Tafelbirnen, bedauert aber, daß sie so schnell moll werde. Hier war das Fleisch für eine Tafelfrucht viel zu wenig schmelzend, etwas abknackend, dagegen hielt sie sich, früh genug gebrochen, länger, als Diel angiebt.

Braunrothe Sommerrousselet *†† Sept. 14 T. L.

Das Reis erhielt ich aus Herrnhausen und von Herrn Justizrath Burchardt, beide von Diel stammend, überein. Hr. Justizrath Burchardt lobte sie mir als eine sehr gute Haushaltsbirn, und bestätigten zweimalige Fruchtproben auch hier Diels Urtheil, daß sie für Tafel und Haushalt schätzbar sei. Trug in warmen Jahren, wo die rechte Pflückezeit Ende August war. Fleisch saftreich, mürbe, wohl halbschmelzend, von erhabenem, zuckersüßen Geschmacke. Der kenntliche Baum wächst auch im hiesigen schlechten Boden sehr kräftig und gesund, wollte sich zwar bisher nicht tragbar zeigen, doch zweifle ich nicht, daß die Tragbarkeit sich einfinden werde, da sie sich selbst in Landsberg an der Warthe bewährte.

Kleine Sommerrousselet *†† Sept.

Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag und stimmt die Frucht zu Diels Beschreibung, ist aber der Stuttgarter Geißhirtel so ähnlich, daß ich Identität vermuthe. In der Vegetation finde ich gar keinen Unterschied. Früchte der Obigen schienen 1851 noch feiner von Fleisch und in der Reife

etwas länger haltbar zu sein, als die der Stuttgarter Geißhirtel, auch etwas später zu zeitigen; doch muß sich dies bestätigen. Eine von beiden kann nur bleiben.

Kleine Zimmtrousselet ††? Sept. Oct. fast 3 W.

Diel empfiehlt diese Frucht sehr wegen ihrer Tragbarkeit und süßen, zimmtartigen Geschmacks, und sagt, sie könne nicht genug angepflanzt werden. Sie trug mehrmals in Sulingen, wo sich auch ein großer Hochstamm fand, der gleiche Früchte hatte; aber sowohl die Früchte von diesem Hochstamme, als von dem Probezweige waren nicht fein von Fleisch, zwar ziemlich süß, doch ohne Zimmtgeschmack und dagegen etwas fein herbe. Verträgt also wenigstens den dortigen feuchteren Boden nicht. Hier trug sie, durch Unfall, erst 1851 wieder und waren allerdings die Früchte etwas zimmtartig, auch lange haltbar, gar nicht leicht moll werdend; doch sehr klein. In besserem Boden ist sie wahrscheinlich größer und zum Welken, Kochen und Muß schätzbar. P. Z. war 1851 19. September, in warmen Jahren etwa 6. September.

Müskirte Sommerrousselet ** und wohl †.

Von Diel hatte ich diese Frucht falsch erhalten, habe aber von Hrn. Justizrath Burchardt sicher die ächte. Der Baum wächst rasch und schön pyramidalisch, zeigte sich auch hier recht tragbar und übertrifft die Frucht bei uns an Güte für die Tafel sicher die Rousselet von Rheims, der sie im Geschmack ähnelt, mit ihr aber zum reichlicheren Ansetzen einige Wärme nach der Blüthe zu erfordern scheint. Das Fleisch, dessen Angabe Diel im Systeme ausgelassen hat, war hier gelblich, etwas, doch nur fein körnig, halbschmelzend, oft fast schmelzend, saftreich, von stark zimmtartigem Zuckergeschmacke. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Rousselet St. Vincent ** Nov. 3 W.

Auch diese Frucht erhielt ich von Diel völlig unächt, und von

Hrn. Magister Schröder in Hamburg so, daß mir an der Aechtheit noch Zweifel blieben. Ich bezog sie nach und nach von noch 3 andern zuverlässigen Pomologen, und erhielt immer dieselbe Frucht, wie vom Magister Schröder. Es ergab sich, daß die Birn nach dem Boden bald mehr, bald fast gar keinen Rost hat, in schlechterem Boden gern schwärzliche, eingesunkene Flecken, auch stärkere Einbiegung nach dem Stiele bekommt, und mehr Kreiselform annimmt, während sie in besserem Boden mehr eiförmig abnimmt. Gut gerathen und in warmen Jahren ist der Geschmack delikater, gezuckerter Weingeschmack; ist sie weniger gut gerathen, so ist der Geschmack mehr einschneidend und säuerlich. In Allem, und selbst darin, daß der Baum in meinem Sandgarten ziemlich an Grind leidet, und die Früchte selbst etwas steinig werden, stimmt sie gänzlich mit der November-Dechantsbirn überein; aus demselben Boden und gleicher Lage konnten beide in Nichts unterschieden werden, und glaube ich, daß sie wohl identisch seien. Siehe diese, wo auch die Brechzeit sich findet. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Rousselet Satin.

Unter diesem Namen erhielt ich von v. Mons dieselbe leicht kenntliche Frucht, die Hr. Lieutnant Donauer in Coburg von ihm als **Beurré verte** bekam und mir auch schon trug. Hr. Dr. Liegel hat nun noch eine **Satin vert**, die sicher dieselbe sein wird, und zeigt sich hier wieder, wie nachlässig Hr. v. Mons in der Benennung der Früchte gewesen ist. Sowohl die Rousselet Satin, als die **Beurré verte** sind nun wieder völlig überein mit der Brüsseler Zuckerbirn, die v. Mons an Diel als **Verte dans pomme** (!) sandte. Es ist ja in allen diesen Namen doch wenigstens etwas Grünes, und Rousselet und Beurré bezeichnen beide gute Tafelbirnen. Ohne Namen sandte mir v. Mons die hier vorliegende Frucht sieben Mal. Sie hat hochstämmig bei uns gar keinen Werth. Die Brüsseler Zuckerbirn trug in Sulingen auf Pyramide, veredelt auf Quitte,

nimmt zwergstämmig andere Form an, ist auch weniger grün und war gut. Siehe diese.

Theuss Rousselet †† Sept. Oct. 4 W.

Trug in letzteren Jahren drei Mal auf 2 Probezweigen im Garten in der Stadt voll, selbst klettevoll, und ist das Fleisch der schon an ihrem dicken Stiele leicht kenntlichen Frucht hier zwar nur halbschmelzend, doch die Frucht für die Küche gut und für diese gut 4 Wochen hindurch brauchbar, da sie nicht leicht moll wird. P. Z. in warmen Jahren Ende August; 1851 waren sowohl die am 2. September, als noch die am 18. gebrochenen recht brauchbar.

Rousselet von Rheims **? Sept. Oct.

Ueber den Werth dieser Frucht bin ich, obwohl ich sie schon lange habe, noch immer nicht entschieden, da sie durch ungünstige Zufälle hier noch nicht wieder trug, überhaupt nicht zu gern hier zu tragen scheint. Auf dem Probebaume in Sulingen hatte ich 3 Mal Früchte, die Ende September recht gebrochen wurden, aber viel zu klein und ohne allen Werth waren. Die Pyramide lieferte die ersten Früchte 1842 und 44; 1842 (Jahr warm) war rechte Brechzeit 21. September, Größe nur so, wie sie Diel vom Hochstamme angiebt, die Form mehr zur Eiform neigend, der Geschmack gewürzt süß, aber das Fleisch ziemlich abknackend; 1844 (Jahr naßkalt) waren die Michaelis gebrochenen Früchte wieder kleiner, welkten noch etwas und hatten wenig Werth. Sie wird also für unsere Gegenden wohl wenig passen, und da diese vielgerühmte Birn schon lange allgemeiner bekannt ist, fände sie sich auch hier gewiß schon öfter, wenn sie für unsern Norden taugte. Ich traf sie nirgend an. Der kenntliche Baum wächst auch hier gesund und gedeiht gut auf Quitte.

Rousseline *†† Ende Oct. Nov. 3 W.

Trug hier zwar erst drei Mal, 1849—51, doch voll

und vollkommene Früchte, die darthaten, daß sie auch bei uns eine gute Haushaltsfrucht und angenehm für die Tafel durch ihren zuckersüßen, etwas müskirten Geschmack und oft halbschmelzendes Fleisch ist. P. Z. war 16. September und 1851 12. October; gewöhnlich also wird sie gegen Ende September zu brechen sein. Im Systeme nennt sie Diel nur Tafelbirn, im Cataloge setzt er hinzu: „zu allem Gebrauche", empfahl sie mir aber brieflich besonders zu Birnmuß. Gedeiht, nach Diel, auf Quitte in etwas feuchtem Boden und nicht heißem Stande.

Roussette von Bretagne * Dec., oft bis Febr.

Früher bezeichnete ich diese Frucht mit 2 Sternchen, da ich Früchte aus sehr warmen Jahren gehabt hatte und noch wenig gute Winterbirnen kannte. Hier hatte ich oft und reichlich Früchte davon, (zumal mein größter Probebaum dieselbe Sorte ist,) um zu urtheilen, daß hochstämmig in den allermeisten Jahren, auch spät gebrochen, die Frucht doch zu fade und stark körnig, oft selbst merklich steinig ist. Dies ist zu bedauern, da der Baum in allerlei Boden gesund und rasch wächst, und früh und sehr fruchtbar wird, auch die Birn, die nach und nach zeitigt, sich oft 6—8 Wochen lang verspeisen läßt. Verdiente bei uns wohl die Wand, da es ihr nur an Wärme zu fehlen scheint. Diel bezeichnet den Geschmack als fein gewürzten reinen Zuckergeschmack, wie er in guten Jahren auch hier war. Von der in der Frucht ähnlichen Winterambrette ist sie leicht durch die Vegetation und das wollige Blatt zu unterscheiden. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Sabine (††) H. 4 W.

Diese Sorte erhielt ich von Diel und Liegel überein, und bürgt für die Aechtheit schon die eigenthümliche Färbung des Fleisches. Die Frucht ist hier kleiner, als bei Diel, hat fast stets Einbiegungen nach dem Stiele und häufiger eine kreiselförmige, in den Stiel auslaufende, als etwas abgestumpfte Spitze.

blieb hier stets abknackend und für die Tafel ohne Werth; ist eine gute, recht gern tragende Kochbirn, deren es indeß doch bessere und länger haltbare giebt.

Die Salis **† Sept. gegen 3 W. L.

Eine durch schönen pyramidalischen Wuchs des Baumes und Güte der Frucht ausgezeichnete Sorte, die ich ohne Namen von v. Mons erhielt und nach dem bekannten Dichter benannte. Wahrscheinlich hat sie v. Mons selbst schon benannt, da sie von ihm, unter einigen benannten Früchten, schon vor längeren Jahren auch an Hrn. Postspediteur Lüning in Sulingen gekommen, der Name aber verloren war. Unter den v. Mons'schen Früchten, die Diel verbreitete, findet sie sich, schon nach der kenntlichen Vegetation, nicht. Der Baum giebt auch auf Wildling herrliche, früh und reichlich tragende Pyramiden mit ganz pyramidalischem Wuchse, die Frucht ist auf den Brechpunkt nicht zu eigen, und den etwas weinigen, flüchtig calmusartigen Zuckergeschmack der ganz schmelzenden Frucht findet Jeder delikat. P. Z. in warmen Jahren schon 6.—10. September, (1848, dem mir vorgekommenen frühesten Jahre, war sie schon am 4. September zeitig, und recht gebrochen 28. August; 1849 am 30. August und 8. September gebrochen gleich gut; ähnlich 1843,) in kalten um 15. September.

Gute Früchte sind 3 Zoll breit und 4 hoch; auf voller tragendem Hochstamme bleiben viele 2½ Zoll breit und 3 hoch. Der stark erhabene Bauch sitzt fast ⅔ nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht allmählig oft zuspitzt, (nicht selten in beinahe geraden Linien,) oft mehr zurundet und nur eine kleine Kelchfläche macht, auf der sie, zumal diese gern schief steht, meist nicht stehen kann. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und starke, etwas abgestumpfte Kegelspitze. Kelch hartschalig, kurzgespitzt, in die Höhe stehend, offen, sitzt in flacher, ziemlich enger Senkung, mit Falten und starken Fleischbeulen umgeben, und auch über die Frucht laufen breite, oft unregelmäßige Erhabenheiten hin, die die Rundung verschieben, wie

überhaupt die Frucht ein etwas beuliges Ansehen hat. Stiel stark, holzig, 1—1½ Zoll lang, sitzt in kleiner Vertiefung, mit Falten und Beulen umgeben und von einem stärkeren Wulste oft auf die Seite gedrückt. Schale vom Baume etwas gelblichgrün, im Liegen grüngelb oder hellgelb. Stark besonnte haben etwas unansehnliche, streifige Röthe, in matten Streifen aufgetragen, die jedoch meistens fehlt, oder die Schale nur goldartiger macht. Feine und stärkere zimmtfarbige Rostpunkte sind häufig, so wie an jeder Frucht sich Anflüge von Rost finden. Geruch schwach. Fleisch gelblichweiß, sehr fein, steinfrei, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem, durch eine feine Säure und ein zimmtartiges oder calmusartiges leichtes Gewürz erhabenen Geschmacke; Kernhaus geschlossen, mit kleiner, hohler Achse; Kammern ziemlich eng, enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Salisbury **† Sept. fast 3 W. L.

Ihrer ist schon bei Boses frühzeitiger Flaschenbirn und der Prinzessinn Marianne gedacht, mit denen sie identisch ist. Ich proponire, diese Sorte nur unter dem Namen Salisbury zu behalten. Verdient recht häufige Anpflanzung.

Salviati (wohl ††) Sept. Oct. 3 W.

Das Reis erhielt ich von Burchardt; die Sorte trägt voll und früh. Ist ohne Zweifel die, welche auch bei Kraft I., Taf. 86, abgebildet ist. Ist eine etwas kleine, (1¼ Zoll hoch und breit,) ziemlich platte, nicht geröthete, gelbe Frucht mit dünnem, 1¼ Zoll langen Stiele, die nicht leicht fault und stark süßen Geschmack hat. Dürfte zu Honig sehr tauglich sein, vielleicht auch zum Welken, und ist wenigstens von den Pomologen weiter zu beachten. Fleisch bleibt wohl etwas abknackend. M. P. Z. 8. September.

Salzburgerbirn von Adlitz *†† Sept. 3 W. L.

Verdient auch hier das von Diel ihr beigelegte Lob, der

sie für den Haushalt, besonders zu Birnmuß und zum Welken empfiehlt. Auch Hr. Dr. Liegel schätzt sie sehr. Im Geschmacke ist sie der Rousselet von Rheims ähnlich, zimmtartig, stark gezuckert, und bei uns dieser wohl sicher für die Tafel vorzuziehen. Fleisch ist nicht übersaftreich, zuweilen etwas abknackend, doch mürbe, gewöhnlich halbschmelzend. Die Frucht war hier etwas kleiner, als Diel angiebt, etwa wie eine Volkmarserbirn, und die Gestalt streifte an die Spindelform, was vom schwächeren Wuchse herrühren wird. — Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek und Hrn. Dr. Liegel überein. Scheint auf die Witterung zur Blüthezeit nicht empfindlich, aber besonders voll anzusetzen, wenn, wie 1851, der Mai kalt und naß ist.

Die Sarasin.

Lieferte nur erst zwei Mal Früchte, die ihre Aechtheit darthaten und zeigen, daß sie in recht warmen Jahren hochstämmig, möglichst spät gebrochen, im April eine ziemlich gute, fast schmelzende Tafelbirn ist. Von Zwergstämmen hatte ich Früchte noch nicht. Verdient wegen Haltbarkeit und später Reife bei uns an der Wand weiter beobachtet zu werden. Diel empfiehlt sie eigentlich nur als späte Kochbirn, deren es jetzt viele bessere giebt.

Christs Schmalzbirn.

Vollkommene Früchte brachte mein Probezweig bei mehrmaligem Tragen nicht, und bezeichnete Diel sie mir brieflich als „schlecht“, was sich hier zu bestätigen scheint.

Henkels Schmalzbirn (Henkel d'hyver) ** und † oder †† Oct. Nov. 3 W.

Als Tafelbirn sehr angenehm, und scheint sie hier auch für den Haushalt brauchbar; doch wird sie zu ihrer Reifzeit in beiden Hinsichten von vielen andern übertroffen. Die sehr tragbare, auch zu Pyramide passende Frucht ist durch

Form und ihren schmutzig zimmtfarbigen Rost, der sie ganz überzieht, (worin ihr die Kaiser von Oesterreich ähnlich ist,) kenntlich, und der Baum gesund. Fleisch auch in kalten Jahren halbschmelzend, häufig schmelzend, von süßem Zimmtgeschmacke. Zu spät gebrochen, wird sie eher moll, als mürbe. M. P. Z. einige Tage vor Michaelis; in kalten Jahren 3. October. Hr. Lieutnant Donauer hat von v. Mons eine Henkel erhalten, die er als Tafelbirn rühmt, aber der Vegetation nach nicht die Obige scheint. Früchte sah ich noch nicht.

Rhenser Schmalzbirn (††) W.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt, und ist die Sorte, nach der Charakteristik in Diels Cataloge, 2te Fortsetzung, ächt. Zeigte sich tragbar. Der Geschmack war hier nur gezuckert; in warmen Jahren und spät gebrochen, ist sie bis Weihnachten eine gute Kochbirn; (Diel sagt, daß sie sich oft bis zum Sommer halte;) in kälteren Jahren welkte sie, $\frac{2}{5}$ October gebrochen, noch stark und war gekocht fade. Dürfte wohl im Ganzen hier entbehrlich sein; doch ist sie weiter zu beobachten.

Römische Schmalzbirn †† fast * L. Sept. 4—5 W.

Eine bei uns schon häufig angebaute Frucht, die als Haushaltsbirn vom allerersten Range ist, und wenn man abknackendes Fleisch nicht verschmäht, auch zum rohen Genusse durch ihren erhabenen, reinen Zuckergeschmack, angenehm ist, so daß sie namentlich der Landmann zum rohen Genusse schätzen wird. Muß auch trefflichen Birnhonig geben. — In trocknem, sandigen Boden hier vor der Stadt leidet der Baum an Grind so stark, daß fast stets die jungen Aeste absterben und der Baum immer nachtreibt und nie recht zur Blüthe kommt. Dagegen war in Sulingen, wie in meinem Garten hier in der Stadt, auch in Lehmboden der Baum gesund.

Da meine Früchte von Obiger von der Beschreibung etwas abwichen, und ich sie von der Großen Sommer-Prinzenbirn, (mit deren Beschreibung sie gut übereinstimmten,) in Nichts unterscheiden konnte, die Diel zwar sehr ähnlich, doch etwas abweichend beschreibt, suchte ich beide Sorten nochmals zu beziehen, erhielt aber erst von Diettrich die Obige, die sich mit meiner Frucht von Diel identisch zeigte. Ich habe also sicher die rechte, und wird sie in der Form etwas veränderlich sein. Mit der Großen Sommer-Prinzenbirn, die hier Zimmtartiges im Geschmacke nicht hatte, sondern bloß, wie Obige, stark gezuckert war, wird sie wohl ungezweifelt identisch sein, und mindestens zu ähnlich ist auch noch die Paradenbirn. — Ich erhielt die obige Frucht von Bödiker und Diettrich auch noch als Prinzessin von Oranien, (über welche Frucht noch Verwirrung herrscht,) von Diettrich wieder als Goldgelbe Colmar, (was Verwechslung sein wird,) und noch mehrmals. Sie ist also überall geschätzt und proponire ich, die Sorte unter obigem Namen allein beizubehalten, unter dem sie am bekanntesten ist.

Schönerts Omsewitzer Schmalzbirn fast **† Sept. L.

Trug nur erst in Bardowick und mißriethen später mehrmals Probezweige; doch zeigte sich, daß sie auch bei uns eine sehr gute Frucht ist, deren Baum gesund wächst. Diel empfiehlt sie recht für den Landmann. Geschmack fast der der **Beurré blanc.**

Sicklers Schmalzbirn †† Oct. gegen 4 W. L.

Erzogen von v. Mons; Größe wie eine Volkmarserbirn und eben so tragbar. Das Fleisch blieb hier abknackend, aber bei ihrem zimmtartigen Zuckergeschmacke und ihrer recht reichlichen Tragbarkeit ist sie eine sehr gute Haushaltsfrucht. M. P. Z. gegen Ende September, (1848 mußte sie schon Ende August ab,) selten in den ersten Octobertagen. Hielt sich bis ½ Oc-

tober gut. Aus Prag erhielt ich sie auch als Sicklers Goldbirn. Die Früchte zeigten hier öfters etwas Röthe, und wenn sie nicht recht vollständig waren, Einbiegungen nach dem Stiele, die bei rechter Größe der Frucht verschwanden.

Schmalzbirn von Brest *†? Aug.

Trug nur erst zwei Mal in Sulingen in trocknem Boden, wo der Geschmack angenehm, doch ohne Vorzüge, und das Fleisch etwas fein steinig war, so daß sie als Tafelbirn zurückstand. Wird also wenigstens für leichten, trocknen Boden nicht passen. — Als Zwerg, nach Diel, besser auf Wildling.

Van Mons Sommer-Schmalzbirn †† Ende Aug. 14 T. L.

Fand sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten. Der Baum wächst rasch. Die Frucht ist von Geschmack etwas gewürzlos, doch zum Kochen und Welken gut, und empfiehlt sich durch besonders große Tragbarkeit, wenigstens für den Landmann. Der Probezweig trägt bisher jährlich und oft zum Brechen voll. P. Z. in warmen Jahren 15.—20. Aug., gewöhnlicher gegen Ende August, und kann man zu verschiedenen Zeiten pflücken.

Form ziemlich die Birnform; stark 2 Zoll breit, 3½ lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um den sie sich etwas zuspitzt, und meist nicht aufstehen kann. Ueber den Bauch laufen einige Beulen und flache Erhabenheiten. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung und lange, nur wenig oder nicht abgestumpfte, oft etwas gedrehte Spitze. Stiel 1½—2 Zoll lang, an der Basis etwas fleischig, gekrümmt, doch wenig zur Seite gebogen. Kelch offen, mit den Ausschnitten aufliegend. Farbe mattgrün, später grüngelb. Röthe fehlt; Rost zersprengt. Fleisch fein, steinfrei, halbschmelzend. Geschmack zuckerartig. Kerne lang, meist taub.

Gelbe Winter-Schmalzbirn } †† Oct. Nov. 6 W.
Zimmtfarbige Schmalzbirn } wohl L.

Beide sehr reichlich tragende, für den Haushalt sehr schätzbare Sorten, trugen in Sulingen und hier oft, ohne daß ich sie wesentlich unterscheiden konnte, und gehört, als wenigstens höchst ähnlich, auch noch Kicks Flaschenbirn hieher. Siehe das Weitere bei dieser Letzteren. Die Beschreibungen beider obigen Birnen bei Diel sind auch nur in Unwesentlichem verschieden. Es läge hier wieder ein Beispiel vor, wie an ganz verschiedenen Orten Gleichartiges entstehen kann, wenn die Zimmtfarbige Schmalzbirn wirklich vom Hofgärtner Fetz in Dietz erzogen ist. Die beiden andern stammen aus Belgien und könnten nur zwei Namen für dieselbe Frucht sein. — Geschmack zimmtartig gezuckert.

Müskirte Schmeerbirn (Petit Oin) **? Dec. 4—6 Wochen.

Diese alte, berühmte Birn trug nur erst in Sulingen vor dem Orte, in leichtem, etwas feuchteren Boden, wo der gesunde, stark wachsende Baum früh und reichlich Früchte ansetzte, die aber, selbst ½ October gebrochen, noch welkten und zu stark körnig waren. In warmer Lage und besserem Boden wird sie wahrscheinlich besser, und verdient bei ihrem erhabenen, gewürzhaft süßen Bergamottgeschmacke und langen Haltbarkeit in der Reife wohl selbst die Wand.

Schöne von Brüssel *†† Aug. 14 T. L.?

Das Reis erhielt ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker in Meppen aus Enghien, und kann ich nach Diettrichs kurzer Beschreibung (III. S. 122) nicht zweifeln, daß ich die rechte habe. Ist durch ihren Zuckergeschmack immer eine gute Tafelfrucht,

und durch ihre Schönheit eine anlockende Marktfrucht, scheint auch gern zu tragen. P. Z. in warmen Jahren schon Anfang August, in kälteren Mitte August. Da Diettrichs, nach Noisette gegebene, Beschreibung noch unvollständig ist, will ich sie hier vervollständigt geben.

Form fast konisch, mit sanften Einbiegungen nach dem Stiele; 2¼ Zoll breit, 2¾ hoch, (Noisette giebt 3 und 3½ Zoll an, was in Frankreich zutreffen wird,) der Bauch sitzt ziemlich ⅓ nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie gut aufsteht. Kelch halb offen, flach vertieft, durch Falten und Fleischperlen etwas eingeschnürt. Stiel 1—1¼ Zoll lang, stark, sitzt auf der etwas abgestumpften Spitze wie eingesteckt, ist wenig gekrümmt, doch häufig zur Seite gebogen und an der Basis mit feinen Fleischringeln umgeben. Schale glatt, fein, ziemlich hellgrün, in der Reife gelblichgrün, zuletzt hellgelb. Die Sonnenseite ist, oft ziemlich ausgedehnt, durch leicht aufgetragene, deutlich streifige, stellenweise auch nur in Kreischen um die Punkte bestehende bräunliche Röthe geziert, die in der Reife sehr freundlich wird und der Frucht ein lachendes Ansehen giebt. Punkte zahlreich, fein, in der Röthe stärker und gelbgrau. Fleisch gelblichweiß, von Ansehen etwas gröblich, doch fein, ziemlich saftreich, fast halbschmelzend, von reinem, starken Zuckergeschmacke. Kernhaus hat große hohle Achse; Kammern mittelmäßig groß, Kerne nur bräunlich oder unvollkommen.

Schwalbenbirn (Colmar Hirondelles) †† Oct. Nov. 5—6 Wochen.

Auch diese neue belgische Frucht bleibt hier abknackend mit etwas gröblichem Fleische, ist aber eine gute, ziemlich lange für die Küche brauchbare Frucht von reinem, starken Zuckergeschmacke. Ist sie erst gelbend und mürbe, wird sie bald moll. M. P. Z. Michaelis; der Zeitpunkt des Mürbewerdens tritt meist erst im November ein. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Schweizerhose (Verte lonque panachée ou Suisse) * Ende Oct. Nov. 3 W.

Ist bei dem jetzigen Reichthume guter Tafelbirnen im October und November eigentlich nur durch ihre Schönheit noch von Werth. In den meisten Jahren bleibt das Fleisch etwas körnig und zu fade. Nur in recht warmen Jahren und aus leichtem, trocknen Boden hat sie merklicheres Gewürz und angenehmen, zuckerartigen Geschmack. P. 3. nur in sehr warmen Jahren 20.—24. September, häufiger erst 10. bis 15. October.

Seckels Birn.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Geheimen Rathe v. Flotow, und zeigte die Frucht sich ächt. Nach zweimaligen Fruchtproben und dem kümmerlichen Wuchse des Probezweiges muß ich doch etwas in Frage stellen, ob diese Amerikanerin bei uns ihr rechtes Clima hat. Wenigstens muß sie erst genauer noch für unsere Gegenden geprüft werden, ehe man wagen darf, sie zu verbreiten. In Dresden ist sie schätzbar. 1849 war die rechte Brechzeit 15. September und war sie schmelzend, wohl **, 1850 saßen sie, wie manche andere Früchte in diesem Herbste, schon 8. September lose, welkten aber etwas und wurden nicht schmelzend. Es fielen in diesem Herbste, der kalt und regenicht war ohne rechte Feuchtigkeit tiefer im Boden, auch die Früchte der Herbstbirn ohne Schale und einiger andern früh und vor der rechten Brechzeit ab.

Senfbirn, Alteweiberbirn †† Oct. Nov. 6 W. L.

Eine im Hannover'schen sehr verbreitete, für den Haushalt sehr achtungswerthe Frucht, deren rechten Namen ich noch nicht weiß. Wenn ich sie hier mit aufführe, so geschieht es zunächst nur in Beziehung auf ihre Verbreitung eben im Hannover'schen und weil ihr Anbau, bei ihrer großen Fruchtbarkeit, wenigstens hier zweckmäßig ist. Geschmack ist gezuckert;

Brechzeit Michaelis oder 8 Tage später. Ihren Namen hat sie davon, daß sie besonders auch zum Einmachen in Senf recht taugt.

Form gewöhnlich dickbauchige Kegelform, manche fast kreiselförmig; gewöhnliche Früchte sind 2¼ Zoll breit und 3 hoch, die häufig vorkommenden längeren sind gegen 3 Zoll breit und 3¼ hoch. Bauch bei den länglichen über ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie theils etwas rasch, gewöhnlich aber mehr allmählig sich zurundet und so abstumpft, daß sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie, meistens ohne alle Einbiegung, eine kegelförmige, stark abgestumpfte Spitze. Kelch hartschalig, offen, liegt oft etwas sternförmig auf, und steht in mäßig tiefer und weiter Senkung, die mit Falten und Fleischbeulen besetzt ist, die breit, theils selbst etwas rippenartig bis zum Bauche hinlaufen und flacher sich noch weiterziehen, wie überhaupt die Frucht etwas beulig ist. Stiel stark, holzig, ¾—1¼ Zoll lang, steht in flacher Höhle, durch einen starken Fleischwulst gewöhnlich auf die Seite gedrängt, so daß eine Seite der Spitze höher ist, als die andere. Die ziemlich starke Schale ist unansehnlich grün, im Liegen gelblich. Die ganze Sonnenseite und bei recht besonnten noch ein Theil der Schattenseite ist mit einer düstern, blutartigen, im Liegen merklich freundlicher werdenden Röthe verwaschen, die sich streifig oder punktirt in die Grundfarbe verliert. Punkte häufig, in der Grundfarbe grünlich umringelt, in der Röthe röthlichweiß. Rostanflüge finden sich hin und wieder, besonders um Stiel und Kelch, wo der Rost auch wohl Ueberzüge bildet. Geruch schwach. Fleisch etwas gelblichweiß, etwas körnig, abknackend, hinreichend saftreich, von gezuckertem Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen, Kerne eiförmig, vollkommen, schwarzbraun.

Die Sinclair **† Sept. gut 14 T. L.

Diese von v. Mons erzogene Frucht verdient hier merklich mehr Lob, als Diel ihr beilegt. Der gesunde Baum ist früh und sehr tragbar, das Fleisch fast oder wirklich ganz schmel-

zend, mäßig saftreich, von gewürzreichem, fein zimmtartigen Zuckergeschmacke. P. Z. in warmen Jahren 20.—24. August, in nassen 3.—5. September. Die Frucht hielt sich ziemlich 3 Wochen und wurde hier nicht rasch moll, sondern konnte über 14 Tage lang genossen werden. Trug bisher nur in Sulingen, wo in mäßig feuchtem Boden ein schöner Hochstamm steht. — Die Frucht hatte hier ziemlich viele Röthe und der Rost war zersprengt, mäßig häufig, oft selbst gering.

Cyprische braunrothe Sommerbirn (†) Sept. 14 T.

Diese Frucht habe ich aus Frauendorf und von Burchardt überein; sie trug gern, und ist im Haushalte brauchbar, hielt sich aber nicht lange genug und war in gewöhnlichen Jahren zu körnig, selbst etwas steinig. M. P. Z. Anfang September; 1848, wo sie schon am 15. August zu brechen war, war sie besser, und selbst zum rohen Genusse angenehm, von süßweinartigem Geschmacke. — Geräth, nach Diel, auf Quitte.

Grosse Brittannische Sommerbirn *? Sept. 14 T.

Nach zweimaligen Fruchtproben in Sulingen und hier 1835 und 48 fürchte ich, daß auch diese Frucht hier zu den weniger schätzbaren gehören wird. In dem ersten Jahre mürbete sie, gebrochen 24. September, am 10. October, in dem zweiten, gebrochen am 26. August, vom 5. September an; hatte angenehmen, einer **Beurré blanc** ähnlichen Geschmack, der aber doch nicht eigentlich vorzüglich war, und war das Fleisch merklich körnig, 1848 selbst etwas steinig. Im September hat man jetzt zu viele gute Früchte, die diese Fehler nicht haben, und hat zudem der Probezweig öfter geblüht, ohne anzusetzen.

Zartschalige Sommerbirn fast ** und † L.? Aug. 14 T.

Angenehme, früh und reichlich tragende Tafelbirn und gute Marktfrucht. Geschmack süß, stark zimmtartig. P. Z. in

warmen Jahren Mitte August, gewöhnlicher 25. August, in kalten Jahren 5.—8. September. Im Systeme lobt sie Diel etwas zu sehr, und wie er im Cataloge sein Urtheil schon mäßigt, so war die Güte hier dadurch etwas geringer, daß das Fleisch nicht eigentlich schmelzend, mehr halbschmelzend, und bei irgend zu spätem Brechen etwas trocken und mehlig war. Der starke Zimmtgeschmack macht sie immer für die Tafel angenehm, und ist sie gute Marktfrucht.

Grüner Sommerdorn (*) Sept. 14 T.

Trug in Sulingen und hier oft. Die Frucht ist sehr kenntlich, wird schmelzend und ist zum rohen Genusse angenehm, doch war das Fleisch hier immer nicht fein genug, etwas körnig, und gehört sie zu denjenigen Birnen, bei denen der Muscatellergeschmack fast wirklich bisamartig, und kaum eigentlich vorzüglich ist. P. 3. in warmen Jahren Anfang September, (1848 3. September schon zu spät,) gewöhnlicher Mitte September.

Punktirter Sommerdorn **, wohl † Sept., gut 14 T.

Delikate Frucht, die ich hier mehr loben muß, als Diel im Cataloge, der ihr den Rothen Sommerdorn vorzieht. Zu Bardowick fand ich einen jungen Hochstamm davon vor, der oft und reichlich trug, und auch in Sulingen und hier hatte ich schöne, tragbare junge Hochstämme und auf Wildling gute Pyramiden. Der Boden in meinem Sandgarten vor der Stadt scheint der Frucht weniger zuzusagen und Absterben der Zweige durch Grind zu veranlassen; während hier bisher der Baum des Rothen Sommerdorns gesund und tragbarer ist. — Die Birn hielt sich lange in der Reife, (was auch Diel rühmt,) zuweilen 8 Tage, ohne moll zu werden, mürbete nach und nach, und, zu zwei Zeiten gebrochen, verlängerte sich der Genuß gegen 3 Wochen. Geschmack süß, etwas muscatellernd, und durch etwas beigemischte, eben merkliche Säure erhaben.

P. Z. in warmen Jahren Anfang September, gewöhnlicher 10.—15.; in kalten 20.—24. September. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Rother Sommerdorn **† Sept. 14 T.

Gleichfalls eine gute, reichlich tragende Tafelbirn und zum Kochen brauchbar. Die Frucht, die ich von Diel und aus dem Großen Garten bei Dresden überein erhielt und also ungezweifelt ächt habe, war hier stets beträchtlich kleiner, als Diel angiebt; 1½—2 Zoll breit und 2¼—2½ Zoll hoch, (Diel 2¼ breit und 3¼ lang,) und neigte stark zur Eiform, so daß mit St. Germain gar keine Aehnlichkeit war. Geschmack gewürzhaft, etwas parfümirt gezuckert. P. Z. in warmen Jahren 6. September, gewöhnlicher 15.—20., in kalten gegen Ende September. Diel rühmt, daß die Frucht, die er Anfangs September zeitigen läßt, sich 3 Wochen in ihrer vollen Güte halte, ohne moll zu werden. Dies bestätigte sich hier nicht recht, wenigstens irgend zu spät gebrochen, war die Frucht eher moll, als recht schmelzend. Auch Schmidtberger schätzt diese Sorte etwas geringer, als Diel. — Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte.

Brauner langstieliger Sommerkönig †† Sept. 14 T. L.?

Mittelgroße, zum Welken, Kochen und Birnmuß recht achtungswerthe, sehr reichlich tragende Frucht, die nur zu ihrer Reifzeit sich etwas länger halten möchte, und etwas schnell verbraucht werden muß, so daß zu ihrer Reifzeit hauptsächlich nur die reichliche Tragbarkeit sie empfiehlt. Zimmtartiger Zuckergeschmack. Diel bezeichnet sie als eine Frucht für die Tafel mit schmelzendem Fleische, setzt sie aber doch in den zweiten Rang. Hier blieb das Fleisch abknackend, war jedoch mürbe. P. Z. in warmen Jahren Anfangs September, gewöhnlicher 10.—15. Zum Kochen kann man zu verschiedenen Zeiten brechen, und war die Frucht gekocht so gut, als Jargonelle

und ähnliche. Recht früh gebrochen, bleibt sie etwas saftreicher, später wird sie süßer und taugt zum raschen Welken dann wohl noch mehr. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Oiler Soodbirn *†† Aug. Sept. fast 3 W. L.

Sowohl für den rohen Genuß recht angenehme, als für den Haushalt und Markt recht schätzbare frühe Sommerfrucht, deren rechten Namen ich noch nicht weiß. Ich würde sie für die mir noch nicht recht bekannte Große müskirte Zwiebelbirn halten, da die Frucht mit der Beschreibung von dieser, bis auf merklich längeren Stiel, übereinstimmt, wenn die Große müskirte Zwiebelbirn, wie ich sie habe, nicht andere Vegetation hätte. Ich fand sie auf in dem Dorfe Oile, 1 Stunde von hier, und mag sie den Namen davon erhalten haben, daß der erste Baum nahe an einem Brunnen stand. Sie wird nicht leicht moll und ist, zu zwei Zeiten gebrochen, gegen 3 Wochen brauchbar. M. P. Z. 12.—15. August. Der Baum wird ziemlich groß, wächst auch in nur mittelmäßig gutem Boden rasch und trägt sehr reichlich.

Die Soutmann ** Dec. 3 — 4 W.

Schätzbare Tafelbirn, die jedoch der Wahren guten Louise und Langen gelben Winterbirn zu ähnlich ist, so daß von den Dreien nur Eine beibehalten werden kann. Die Lange gelbe Winterbirn scheint nicht so stark zu wachsen, als die Soutmann, dagegen aber vielleicht fruchtbarer, und im Geschmacke noch etwas vorzüglicher zu sein. Wenigstens setzt die Soutmann in Jahren, wo auf die Blüthe einige Zeit kalte Witterung eintritt, gleich der **Beurré gris**, fast gar nichts an. Ich konnte sie noch nicht oft genug beobachten. P. Z. $\frac{2}{3}$ bis Ende October. Angenehmer, fein zimmtartiger Zuckergeschmack. Verdient den Versuch, ob sie an der Wand mehr trägt. — Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Sparbirn ** Aug. 14 T. L.

Gehört zu den schätzenswerthesten frühen Tafelbirnen, jedoch ist bei uns, oder wenigstens in leichterem Boden ihr Ertrag merklich weniger reichlich, als der der Grünen Hoyerswerder, Brüsselerbirn, Petersbirn rc.; auch nimmt sie in feuchterem oder kaltgrüpdigen Boden öfter einige Herbigkeit an. Ihr wahrer Boden scheint schwererer, zugleich warmer Boden zu sein, und benutzt sie da der Landmann vortheilhaft als Marktfrucht. In ihrer Güte ist der Geschmack gezuckert, durch erquickende feine Muscatellersäure erhaben. Sie ist unter dem Namen **Cuisse Madame**, auch wohl **Cuisse Madame la grosse** bei uns schon lange bekannt und verbreitet. Ob sie von dem Frauenschenkel wirklich verschieden sei, ist bei diesem bereits näher erörtert. Wie ich beide von Diel erhielt, finde ich keinen Unterschied und ist eine Verwechslung nicht wohl möglich. P. Z. in warmen Jahren 8.—12. August, in kälteren gegen Ende August; 1848, dem mir vorgekommenen frühesten Jahre, schon 27. Juli. — Der Baum gedeiht auf Quitte, worauf, nach Diel, der Frauenschenkel kümmern soll.

Spinka **†

Diese in Böhmen verbreitete und vorzüglich geschätzte Frucht erhielt ich von Hrn. Schamal zu Jungbunzlau, der durch seine großen Baumschulen bekannt und um die dortige Gegend verdient ist. Trug zwar erst einmal 1848, doch voll und so gute Früchte, daß ich nicht zweifle, daß die Sorte, deren Baum gesund und prachtvoll, ganz kerzengerade wächst, auch bei uns Verbreitung verdiene. In Form und Zeichnung ist sie der Guten Grauen ähnlich. Nähere Beschreibung zu entwerfen, wurde leider versäumt.

Spreeuw (Staarenbirn) **† Dec. 4 W.

Die delikate Frucht, welche ich unter diesem Namen von Hrn. von Mons erhielt, — ob die rechte Spreeuw, weiß ich

noch nicht, — ist von der Winter-Nelis und Colomas Winter-Butterbirn nicht verschieden. Siehe diese. Welche Aehnlichkeit die Obige mit einem Staar haben könnte, um den Namen zu rechtfertigen, weiß ich nicht; gefleckt ist sie wenig.

St. Ghislain **† Oct.

Von dieser Birn, die v. Mons aus St. Ghislain erhielt, sah ich durch widrige Zufälle erst 1851 6 Früchte, kann aber nach den Früchten, wie nach der genau verglichenen kenntlichen Vegetation, durchaus nicht zweifeln, daß Obige nichts Anderes ist, als die Holländische Feigenbirn. Die Früchte waren etwas kürzer, was sich hinreichend daraus erklärt, daß sie in meinem Sandgarten gewachsen waren. Wäre Verschiedenheit, so wäre Obige nur schlechter. Diel nennt das Blatt sehr klein, was es hier selbst in schlechtem Boden nie war, und hat er vielleicht einen kranken Baum gehabt.

Susanne *†† Sept. Oct. 5 W. L.

Das Reis erhielt ich ohne Namen von v. Mons. Ist für den rohen Genuß sehr angenehm und eine recht sehr schätzenswerthe Frucht für den Haushalt, wohl zu jeder Verwendung und 5 Wochen lang brauchbar. Der Baum wächst gesund und rasch, und trägt früh und fast jährlich voll. Geschmack schwach weinartig, stark gezuckert. P. Z. in warmen Jahren 15.—20. September, in kälteren Ende September. Sie ist auf die Pflückezeit nicht zu eigen und wird nicht lejcht moll.

Gestalt birnförmig, oft etwas glockenförmig; 2 Zoll breit, 2¼—3 hoch. Bauch ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und so wenig abstumpft, daß sie meist nur eben aufstehen kann. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und nicht stark abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Kegelspitze. Kelch recht klein, oft fehlend, offen, in enger, flacher Senkung. Der Bauch ist häufig schön rund und zeigt nur, wenn die Frucht größer wird, flache Erhabenheiten. Stiel holzig, ziemlich dünn, 1¼—1½ Zoll lang, etwas gekrümmt und durch

einen Fleischwulst gewöhnlich etwas zur Seite gedrückt. Schale grünlich, in Reife grüngelb; zimmtfarbiger, stellenweise selbst etwas rauher Rost überzieht gewöhnlich den größeren Theil der Frucht, so daß die Grundfarbe durchscheint. Röthe und Geruch fehlen. Punkte zahlreich, doch nur an der Sonnenseite und im Roste stärker zu bemerken, und gelbgrau. Fleisch etwas gelblichweiß, fein, nur um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von schwach weinartigem, starken Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse; Kerne meistens vollkommen, braun oder schwärzlich, plattgedrückt, mit der Spitze etwas gebogen.

Kopertz'sche fürstliche Tafelbirn.

Siehe Liegels Winter-Butterbirn, Graf Sternbergs Winter-Butterbirn 2c., womit sie identisch ist. Das Reis erhielt ich aus Dresden, und meldet mir auch Hr. Freiherr v. Trauttenberg und Hr. Schamal in Jungbunzlau, daß Graf Sternbergs Winter-Butterbirn unter obigem Namen vorkomme, auch noch Postelberger und Weinhuberbirn heiße.

Theodor Körner ** Sept. 14 T. bis 3 W.

Recht schätzenswerthe, früh und reichlich tragende Tafelbirn für den September, die sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten fand. Giebt schöne Pyramiden auf Wildling. Pflückezeit, auf welche sie nicht empfindlich ist, in warmen Jahren schon 24.—28. August, (1848 selbst 16. August nicht zu früh,) in kälteren 1.—10. September. Man kann zu verschiedenen Zeiten pflücken. Geschmack fast süßweinartig.

Form neigt theils zur Kegelform, andere mehr zur Birnform. Breite 2¼ Zoll, Höhe stark 2½ Zoll. Der Bauch sitzt meistens reichlich ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie so abnimmt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele schöne Einbiegung und etwas abgestumpfte Spitze. Kelch offen, liegt mit den langen Ausschnitten sternförmig auf und sitzt in ziemlich tiefer und

weiter Senkung. Flache Beulen laufen aus der Kelchsenkung bis zum Bauche oder noch weiter hinauf; einzelne drängen sich vor und verderben die Gestalt. Stiel ziemlich dick, holzig, ¾—1 Zoll lang, ist fast gerade, oft stark auf die Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze geht fast in ihn über. Schale mattgrün, fast blaßgelblichgrün, im Liegen grüngelb; Röthe findet sich nur in schwachen Anflügen; Punkte häufig, doch durch den Rost oft maskirt; zersprengter Rost ziemlich häufig, um den Stiel oft als Ueberzug. Geruch nicht merklich. Fleisch ziemlich weiß, riecht fein müskirt, ist schmelzend, saftreich, von süßweinartigem Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen, Kammern eng, Kerne länglich, braun, auch oben mit einem Knöpfchen versehen.

Trompetenbirn (††) Oct. 4 W.

Diese von Diel als halbschmelzend und als für den rohen Genuß angenehm bezeichnete, besonders aber zu Wein, Birnmuß und zum Welken empfohlene Frucht war sowohl in Sulingen, als hier weniger lang, als Diel angiebt, (und deshalb auch oft an der Stielspitze etwas abgestumpft,) etwas zu steinig und kaum halbschmelzend, so daß sie bei uns hauptsächlich nur zu Wein brauchbar sein möchte. Den Geschmack bezeichnet Diel als erquickenden Muscatellergeschmack. Vielleicht ist sie schon in schwererem Boden besser.

Die Truchsess.

Diese kleine, von Diel erzogene und als angenehme Tafelfrucht empfohlene Birn, von der man nach ihrem Namen viel erwarten sollte, zeigte sich in Bardowick und Sulingen zwar sehr tragbar, aber herbe und gänzlich ohne Werth, und bestätigen mir dies Urtheil auch andere Pomologen.

Sommer-Verlaine ** Oct. 3 W.?

Diese Frucht sandte mir Diel mit der Sinclair und einigen anderen, als wahrscheinlich für unsere Gegend sehr passend.

Durch widrige Zufälle erhielt ich erst 1850 die ersten Früchte von einer Pyramide, nach denen nicht zu zweifeln ist, daß sie bei uns eine schätzenswerthe Tafelbirn und länger haltbar ist, als in Dietz. Das Fleisch war schmelzend, von süßem, gewürzten, etwas fein müskirten Geschmacke. P. Z. war Michaelis. Diel bemerkt, daß der Baum die Quitte nicht zu lieben scheine. — Ist vielleicht = Holzfarbige Butterbirn.

Villain der 14te ** Oct. 3 W.

Das Reis erhielt ich aus Prag, wohin es von v. Mons kam. Ist die von Diel beschriebene Frucht, und finde ich sie hier besser, als Diel angiebt. Trug früh und voll; war auf den Pflückepunkt nicht eigen, (M. P. Z. 15. September, 1851 auch 24. und 30. September gut,) war fast ganz steinfrei und lag im schon mürben Zustande 8—10 Tage, ohne zu verderben. Geschmack gezuckert, merklich zimmtartig, könnte noch etwas edler sein; doch ist sie saftreich und gut und mindestens von den Pomologen weiter zu beachten.

Virgouleuse (**) Dec.

Schon Diel sagt, daß diese berühmte Birn besser zwergstämmig, als hochstämmig erzogen werde. Früchte erhielt ich von ihr erst hier, doch setzte sie hochstämmig immer nur einzelne Früchte, oder gar nichts an, und wird sie bei uns wohl am besten an die Wand gesetzt. Sie wurde jedoch, Ende October gebrochen, in einem wärmeren Jahre auch vom Hochstamme schmelzend. Den Geschmack hätte ich nur als weinartig gezuckert bezeichnet; Diel nennt ihn zuckerartig mit der feinsten Muscatellersäure gemischt, und muß sie südlicher also etwas mehr Gewürz haben. Der Baum gedeiht auf Quitte.

Volkmarserbirn fast ** und †† L. Sept. Oct. gut 14 T.

Bei uns allbekannt und geschätzt. Sie wird hier stets Voltmer'sche Birn genannt, und weiß ich nicht, ob diese

Schreibart nicht vielleicht richtiger ist, als die Diel'sche; Voltmer ist hier ein nicht selten vorkommender Familienname. Geschmack gezuckert weinartig, oft fein einschneidend. Sie ist auch zu Birnmuß, gewiß auch zu Wein sehr brauchbar, und, etwas später gebrochen, kann man sie auch zum Welken mit Vortheil verwenden, wiewohl es zum Welken bessere giebt. Der Baum gedeiht in allerlei Boden, bleibt jedoch in trocknem, sandigeren Boden ziemlich klein. Seine rechte Größe und äußerste Tragbarkeit erlangt er in leichtem, etwas frischen, selbst etwas feuchten Boden, wo der Baum eichengroß wird und nicht selten 20—30 Hbtn. Früchte liefert. P. Z. in kälteren Jahren Michaelis, in wärmeren Mitte September. Die Frucht muß, um schmelzend zu werden, gute 8 Tage vor der Reife ab. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht.

Walther Scott **, wohl † Oct. Nov. 3—4 W. L.?

Sehr schätzbare Tafelbirn, die sich unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten fand. Der Baum wächst sowohl im besseren Boden meines Gartens in der Stadt, als in dem sandigeren, trocknen Boden vor der Stadt gesund und rasch, und trägt an beiden Orten früh und fast jährlich voll. Die Sorte ist auf den Pflückepunkt nicht zu eigen und wird die Frucht nicht leicht moll. Geschmack schwach alantartig, fein weinig gezuckert. P. Z. in warmen Jahren 14. September, gewöhnlicher 20.—26. September, in kalten bis 8 Tage nach Michaelis. 1846 z. B. brach ich 12., 21. und 26. September, 1850 18., 26. September und 12. October, und wurden alle diese Früchte gut, nur daß die vom passendsten Brechpunkte etwas gewürzreicher waren. Da der Baum auf den Boden nicht eigen scheint, würde sie auch der Landmann zum Verkaufe mit Vortheil bauen.

Die Frucht ist fast groß, in Form den Apothekerbirnen ähnlich, und etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas abgestumpften Eiform; 2½ bis 2¾ Zoll breit und 3—3½ Zoll hoch.

Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin; regelmäßigere Früchte spitzen oder runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche schief steht, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele meist an beiden Seiten, oft auch nur auf einer eine merkliche Einbiegung, und dicke, oft auch etwas schlanke, kegelförmige, etwas abgestumpfte oder halb in den Stiel übergehende Spitze. Der offene, durch Beulen in seiner Rundung verschobene Kelch sitzt meist flach vertieft, einzeln jedoch durch sich erhebende Fleischbeulen stärker vertieft und eingeschnürt. Die Kelchsenkung zeigt stets Falten und Beulen, die sich bei regelmäßigeren Früchten flach über die Frucht hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben. Stiel ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, 1¼—2 Zoll lang, meistens wenig gekrümmt und wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben. Schale glatt, etwas glänzend, fast seladongrün, in der Reife gelblichgrün oder grüngelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenseite stärker, und hier oft roth umringelt; die Sonnenseite ist bei stark besonnten leicht und bräunlich geröthet, theils wie punktirt, theils in kurz abgesetzten, blasseren Streifen. Rostanflüge sind gering. Fleisch mattweiß, oft etwas gelblich, fein, um das Kernhaus kaum feinkörnig, saftreich, schmelzend, von dem angegebenen Geschmacke. Kernhaus hat hohle Achse; die Kammern eng, enthalten meistens taube, theils auch vollkommene, schwarzbraune, längliche, etwas gebogene Kerne.

Champagner-Weinbirn.

Schon durch Christ als eine zur Bereitung von Champagner besonders taugliche Frucht empfohlen. Ich kann von ihr so viel sagen, daß ich die rechte Sorte habe und gleichfalls glaube, daß sie zur Weinbereitung sehr passend sei, und sich mit Vortheil im Felde bauen lasse, da sie zum rohen

Genusse nicht taugt. Ihrem anderen Namen: Bratbirn, macht sie wohl weniger Ehre, da es zum Welken bessere giebt. Möchten wir's doch mit der Weinbereitung bei uns im Großen versuchen! es würde wohl sicher bald an Absatz nicht fehlen.

Deutsche langstielige Weissbirn.

Von Diel erhielt ich für diese Sorte die folgende. Von Bödiker, Burchardt und noch einem anderen Pomologen erhielt ich unter obigem Namen die Grüne Sommermagdalene, und wird es mir, nachdem ich die Beschreibung mit der Grünen Sommermagdalene vergleiche, sehr wahrscheinlich, daß Diel schlecht gewachsene Früchte der Grünen Sommermagdalene mit wenig gewürzreichem Geschmacke, (so wie sie hier stets ist,) unter obigem Namen nochmals beschrieben habe. Gegen diese Annahme könnte hauptsächlich nur sprechen, daß er den Stiel als sehr lang angiebt; doch war dies vielleicht nur Zufälligkeit eines besonderen Jahres, und hat er die Birn, als weniger Werth habend, vielleicht nicht öfter beobachtet.

Französische langstielige Weissbirn fast ** Ende Aug. 14 T.

Zwar kleine, aber sehr schmackhafte Tafelbirn, die gern trägt, und deren Pyramide auch in meinem Sandgarten fortkommt. Geschmack süß, etwas müskirt; Fleisch meist ganz schmelzend. P. 3. in warmen Jahren schon 18. August, in kälteren gegen Ende August bis 5. September. Für kleinere Gärten ist ihr Anbau weniger anzurathen; in größeren verdient sie sehr eine Stelle. — Gedeiht, nach Diel, nicht auf Quitte.

Perlförmige Französische Weissbirn (Kleine Blanket).

Diese, schon den älteren Pomologen bekannte Frucht ist, wie Roberts Muscateller und andere ähnliche Sorten, bei uns ohne allen Werth; das Fleisch bleibt zu rübenartig und fade, und ist die Frucht zu klein. Als Topfbäumchen zur Zierde

mag sie bei ihrer reichlicheren Tragbarkeit und gefälligen Form Freude machen. Die Reifzeit fällt hier Ende August oder Anfang September. Den Geschmack giebt Diel, der diese Sorte mehr empfiehlt, als süß, etwas müskirt an, bezeichnet aber das Fleisch auch als abknackend.

Wespenbirn (*) Ende Aug. Sept. nicht lange.

In der Frucht der Roberts Muscatellerbirn sehr ähnlich, unterscheidet sich aber von ihr nicht nur durch die Vegetation leicht, sondern bei uns auch durch den müskirten Geschmack, der der Roberts Muscatellerbirn hier fehlt. Der Geschmack ist recht angenehm und empfiehlt sie Diel als frühe Marktfrucht, läßt sie aber schon Ende Juli oder Anfang August reifen. Hier zeitigte sie selbst 1848 erst vom 25. August an am Baume, und 1851 rechte Brechzeit 6.—8. September. Da sie zu den kleineren Früchten gehört, und die jungen Früchte von den Würmern der Tenthredo bisher sehr heimgesucht wurden, so daß der Probezweig in 6 Jahren nur einmal voller trug, ist bei uns wohl ihr Anbau nicht anzurathen. Muß, um Gewürz zu haben, am Baume fast reif werden.

Westrumb ** Sept. 14 T. bis 3 W.

Delikate Frucht vom feinsten Fleische, deren Baum früh und reichlich trägt, und bei gemäßigtem Wuchse sich recht zu Pyramide auf Wildling zu passen scheint. Gehört zu den sehr schätzenswerthen von v. Mons erzogenen Früchten. Trug nur erst in den Jahren 1849, 50 und 51, und zeitigte früher, als Diel angiebt. 1849 (Jahr warm) schon 12. September. P. Z. 1849 5. September, 1850 10. September, 1851 15. und 20. September. Ist sie auf dem Lager mürbe, hält sie sich noch ziemlich lange, mürbet aber weniger, als andere, nach und nach; doch kann man zu verschiedenen Zeiten brechen und bei ihrem feinen, saftreichen, schmelzenden Fleische und weinig-süßen, leicht fenchelartigen, gewürzreichen Geschmacke, worin sie der Salis nahe kommt, doch so, daß das eigen-

thümliche Gewürz etwas stärker hervortritt, ist sie eine delikate Tafelfrucht.

Sterkmanns Wildling.

Trug zwar erst zwei Mal, doch habe ich wohl sicher die ächte erhalten. Wenn schon Diel sagt, daß sie zu ihrer Reifzeit, (Ende November,) zu viele bessere Concurrenten habe, so gehört sie in Sulingen und hier zu den völlig schlechten Früchten; welkte, selbst 19. October gebrochen, noch etwas, war steinig und herbe. Hr. v. Mons hätte das Publicum mit ihr verschonen können.

Wildling Vaat.

Nur für Pomologen will ich hier bemerken, daß ich unter diesem Namen von Diel, Diettrich und noch aus einer andern Quelle überein eine Frucht erhalten habe, die auf die Beschreibung gar nicht paßt, auch, selbst Ende October gebrochen, in kälteren Jahren noch welkte und sich dann bis zum März hielt, oft selbst noch etwas weniger hoch, als breit, und der Stiel nicht über 1 Zoll lang war. Es könnte daher entweder in Diels Beschreibung ein Irrthum sein, oder er hätte sie etwa mehrmals falsch versandt.

Wildling von Hery (Kümmelbirn) †† Nov. Dec.

Gute Frucht für die Küche und zum Welken, von fenchelartigem, gezuckerten Geschmacke. Trug nur in Sulingen und scheint bisher im hiesigen trockneren Boden weniger gern Frucht anzusetzen; wie denn auch Diel bemerkt, daß warmer, feuchter Boden ihr zusage. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Wildling von Motte ** Nov. 3 W.

Ist unter dem falschen Namen **Bergamotte Crassane**, (zuweilen, wenn man von der rechten **Crassane** gehört hat, mit

dem Beisatze: mit kurzem Stiele,) schon lange bei uns bekannt und weit verbreitet. Der Baum trägt reichlich, und hält sich die Frucht lange in der Reife, so daß sie nicht leicht moll wird. Steht sie dabei an Gewürz anderen der besten Sorten ein Geringes nach, so ist sie bei ihrer Saftfülle und anderen Eigenschaften doch eine durchaus beizubehaltende Frucht. Den Geschmack bezeichnet Diel als speckartig süß; ich fand in schwererem Boden bei Hannover eine merkliche Beimischung von Wein. Der Baum kommt in allerlei Boden gut fort und nur im leichten, trocknen Boden hier vor der Stadt leiden die Zweige an Grind und blühen nicht reichlich. Soll die Frucht recht schmelzend werden, so darf sie in gewöhnlichen Jahren nicht vor 10.—15. October gebrochen werden. — Der Baum gedeiht auf Quitte.

Wildling von Montigny **† Oct. Nov. 3 W.

Von dieser Birn, die ich von Diel zwei Mal bezog, ohne die Bäume aufzubringen, und aus anderen Quellen falsch erhielt, weiß ich noch nicht, ob ich in neuerdings wieder bezogenen Reisern sie nun ächt habe, kann aber nach Beschreibung und Kupfern von ihr nicht zweifeln, daß ich sie von hiesigen Bäumen, wo man den Namen nicht kannte, schon lange ächt besitze, und sie bei uns öfter vorkommt und eine delikate, nicht leicht faulende Frucht ist, deren Baum selbst in meinem Sandgarten treffliche Früchte brachte. Süßer, erfrischender, fein müskirter Geschmack. Brechzeit war in warmen Jahren 20. bis 24. September, gewöhnlicher Michaelis.

Nur 1842 hatte ich etliche Früchte vom 2ten Diel'schen, dann eingegangenen Reise, nach denen auch diese Frucht, wie die oberwähnte, welche ich dafür hatte, wenigstens bei uns nach dem Stiele oft sanfte Einbiegungen und mit **Beurré blanc** wenig Aehnlichkeit hat. — Der Baum kümmert, nach Diel, auf Quitte; nach den Altenburger Annalen (Thl. 2, S. 244) dagegen verträgt er die Quitte.

Wilhelmine.

Ihrer ist schon bei der Chevalier, als einer bei uns zu herben Frucht gedacht. Selbst schon in Dresden fand Hr. Geheimer Rath v. Flotow sie gleichfalls schlecht.

Colomas köstliche Winterbirn ** Nov. 3 W.

Wenngleich ich von dem von Diel erhaltenen Reise dieser Sorte noch keine Früchte sah, so kann ich doch schon nach der Vegetation nicht anstehen, dem Urtheile des Hrn. Dr. Liegel und anderer Pomologen beizustimmen, daß diese Frucht mit Liegels Winter-Butterbirn, Graf Sternbergs Winter-Butterbirn, Kopertz'sche fürstliche Tafelbirn und wahrscheinlich auch mit der von Diettrich verbreiteten Herzogin Caroline Amalie identisch sei. Siehe diese Sorten. Wenigstens kann nur Eine davon beibehalten werden, wenn einzelne darunter durch stärkere Vegetation sich auszeichnen sollten. Die Obige und Liegels Winter-Butterbirn wachsen bei mir bisher merklich weniger rasch, als die Graf Sternberg und Herzogin Caroline Amalie, vielleicht nur zufällig. Alle aber sind in kälterem Frühlingswetter durch das fast bräunliche Ansehen des Laubes leicht kenntlich. Die Sorte gehört zu den besten und tragbarsten. Siehe Liegels Winter-Butterbirn.

Benateker Winterbirn.

Unter diesem Namen erhielt ich von der Societät zu Prag den Kleinen grünen Isembert. Vielleicht kommt also dieser unter obigem Namen vor.

Englische lange grüne Winterbirn.

Diese von Diel und auch im Cataloge der großen Dresdener Baumschule vorzüglich gelobte Winterbirn erhielt ich von Diel und aus dem Großen Garten zu Dresden überein, bekam aber, trotz gesunden Wuchses des Baumes in allerlei Boden, bisher nicht nur selten etliche Früchte, sondern diese

welkten, selbst Ende October gebrochen, noch zu sehr und waren ohne Werth. Um in meinem Urtheile über diese Sorte für unsere Gegend noch gewisser zu werden, habe ich sie, wenngleich ich nicht Ursache habe, die Aechtheit meiner Diel'schen Sorte zu bezweifeln, noch von 3 anderen Pomologen bezogen, sah aber noch keine Früchte.

Erzherzog Carls Winterbirn (**) Oct. Nov. 4 W.

Da Diel die Zeitigung dieser Frucht in den December und Januar setzt, bezog ich sie von Hrn. Dr. Liegel nochmals und erhielt in Vegetation und Frucht ganz dasselbe, so daß die angegebene späte Reifzeit bei Diel nur ein Irrthum sein, oder sich auf Ausnahme von der Regel in einem einzelnen Jahre gründen wird. Sie zeitigte hier stets in der 2ten Hälfte des Octobers oder Anfang Novembers; 1848 konnten die Früchte schon 10. September ohne Schaden gebrochen werden, in gewöhnlicheren Jahren Michaelis oder bis 10. October. Die Frucht ist schmelzend, auf den Pflückpunkt nicht eigen, und hält sich recht lange in der Reife; doch nahm sie in 2 Jahren eine geringe Herbigkeit an, war immer nicht so gewürzreich, als andere gute Früchte, obgleich der Baum hier eine warme Lage hat, (Diel bemerkt, daß in nicht warmer Lage die Frucht fade bleibe,) und stellt die recht stark wachsende, gesunde Pyramide, die nun hier 11 Jahre steht und ich schon etwas groß mitbrachte, sich bisher der **Beurré gris** darin nahe, daß sie in den meisten Jahren nur wenige Früchte ansetzt, wozu Wärme nach der Blüthezeit erforderlich ist. Ich muß noch versuchen, ob der seltenere Fruchtansatz etwa davon kommt, daß meine Pyramide auf Wildling noch zu stark wächst.

Fürsts Winterbirn *† fast †† April und Mai.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten 5 Mal und dürfte, nach Frucht und Vegetation, ein Abkömmling der Soulers sein. Ich gab ihr den obigen Namen,

doch wird dieser wohl wieder zu verlassen sein, da ihr rechter Name Rameau sein wird, unter welchem ich sie von Urbanek habe, und dieser sie von v. Mons erhielt.

Grumkower Winterbirn ** Dec. wohl 3 W.

Diese delikate Frucht, von gewürzhaftem, etwas zimmtartigen Zuckergeschmacke, trug in Bardowick, wo der Probebaum in frischem Lande stand, bald und öfter; in Sulingen verunglückten Probezweige; hier stehen 2, anfangs kräftige Pyramiden, die namentlich in den letzteren dürren Jahren wie krank aussahen und erst nach mehr Feuchtigkeit im Boden wieder stärker wuchsen, bisher aber kaum eine Frucht ansetzten. Die Sorte will daher wohl leichten, zugleich trocknen Boden nicht haben, ist in anderem Boden aber sicher häufig anzubauen. P. Z. meistens ½ October, 1848 schon 4. October. Diel bemerkt, daß man zu verschiedenen Zeiten brechen möge, weil die Frucht, sobald sie mürbe geworden sei, etwas schnell passire.

Lange gelbe Winterbirn ** Dec.

Siehe Wahre gute Louise und Soutmann, wo ihrer schon gedacht wurde, als mit diesen Sorten wenigstens so ähnlich, daß nur Eine davon bleiben könne. Welche am besten? ist mir noch nicht entschieden. Am besten werden sie vielleicht an der Wand, wenigstens zwergförmig erzogen.

Schönste Winterbirn †† W. bis April oder Mai L.?

Gehört zu den besonders guten Kochbirnen für den Winter und findet sich einzeln bei uns. Den fruchtbarsten Baum davon sah ich in Lüneburg in einem am Stadtgraben liegenden Garten, mit hinreichend feuchtem Boden; dagegen ist mir in meinem Garten hier in der Stadt ein anfangs recht kräftiger Hochstamm in den letzteren trockneren Jahren nach und nach abgestorben; auch setzte ein Probezweig erst in dem feuchten und kalten Frühlinge 1851 wieder voller an. Die Sorte will also wohl trockneren Boden nicht. Süßer, etwas fein herber Muscatellergeschmack. — Ich erhielt sie

auch als **Grand Mogul**, unter welchem Namen sie vorkommt. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte. Diel glaubt, daß man die Frucht am besten auf Quitte am Spalier ziehe, weil sie für Hochstämme zu schwer sei. Hier ist sie hochstämmig zwar groß, jedoch nicht zu groß, und kann hochstämmig gebaut werden, wo der Baum nur dem Winde nicht allzu sehr ausgesetzt ist. Verträgt ziemlich frühes Brechen, etwa 10. October.

Winter-Sylvester (besser Sylvesters Herbstbirn) **† Sept. Oct. stark 14 T. L.

Gehört zu den köstlichsten und verdient in jedem Garten einen Platz. Der gesunde Baum trägt früh und gern, wenn auf die Blüthezeit nicht längere Kälte folgt. Geschmack schwach weinig gezuckert, durch ein leichtes alant- oder zimmtartiges Gewürz erhaben. Das Fleisch ist sehr fein, schmelzend und saftreich. P. Z. in mittleren Jahren 26. September; in warmen schon 10. September, (1848 selbst 24. August nicht zu früh). Ist auf die Pflückezeit nicht zu eigen. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte nicht, giebt aber auch auf Wildling schöne Pyramiden. Ihrer ist schon bei der Birn König von Würtemberg gedacht und erwähnt, daß diese beiden Sorten von Hrn. v. Mons beim Versenden vielleicht öfter verwechselt sind, und Obige etwa richtiger den Namen König von Würtemberg tragen müßte. Wir werden aber wohl thun, sie unter obigem Namen, unter dem Diel sie beschrieb und sie schon verbreitet ist, beizubehalten. Das **Sylvestre d'hyver** hätte Diel aber, zumal er manche Frühlingsbirnen des Hrn. v. Mons mit Recht in Winterbirnen umtaufte, in Herbst-Sylvester, oder noch besser, (da sie nach dem Sekretair der Londoner Gartenbaugesellschaft benannt ist,) in Sylvesters Herbstbirn verwandeln sollen, und ist es nöthig, sie so zu nennen, da sie oft noch vor Michaelis zeitigt. — Als Zwerg nicht auf Quitte.

Die Wurzer.

Trug hier mehrmals und erhielt ich, nachdem ich sie in

meiner Schrift über Probebäume getadelt hatte, sie von Hrn. v. Hartwiß in Nikita nochmals, aber eben so, wie von Diel und nicht besser; wie denn auch Hr. Geheimer Rath v. Flotow schon in Dresden, auch Liegel sie wenig empfehlenswerth fanden. Die Frucht neigt, selbst spät gebrochen, öfter zum Welken, wurde auch in warmen Jahren kaum halbschmelzend, das Fleisch war bei eintretender Reife etwas trocken, fade, und auch als Kochfrucht stand sie sehr untergeordnet. Paßt also mindestens für leichten, trocknen Boden, wahrscheinlich aber überhaupt für unser Clima nicht, (wie so manche andere, als: Calvillbirn ꝛc., die schon in Dietz gut sind.) Die Reife trat hier daher auch erst im December oder Januar ein, während sie Diel in den November setzt. Den Geschmack bezeichnet er als süßen Weingeschmack und das Fleisch als schmelzend. Der Baum ist an seinem wilden, dornigen Gewächse leicht kenntlich.

Kroops Französische Zimmtbirn †† und fast * L. Ende Aug. 14 T.

Angenehm zum rohen Genusse und als Haushalts- und Marktfrucht schätzbar. Der gesunde Baum trägt gern. P. 3. in warmen Jahren schon gegen 26. August, meist Anfang September. Fleisch fein, oft halbschmelzend. Geschmack gezuckert, etwas müskirt. Ich fand hier einen alten, fruchtbaren Hochstamm davon, und scheinen überhaupt in's Hoyaische manche Früchte aus Holland gelangt zu sein.

Brüsseler Zuckerbirn fast ** Oct. Nov. 3 W.

Ihrer ist schon bei Rousselet Satin gedacht. Hochstämmig hat die Frucht bei uns keinen Werth, zwergstämmig, wo der Baum auch auf Quitte mit Vortheil gezogen wird, ist sie größer und besser, und verdient bei ihrer reichlichen und frühen Tragbarkeit eine Stelle. Probezweige tragen oft im 2ten Jahre schon. Auf Hochstamm nimmt sie eine andere Form und Farbe an, als Diel angiebt, ist weit grüner und weit kleiner, wenig

rostig, meist so hoch, als breit, und zur Kreiselform neigend, während ich vom Zwerge sie in der von Diel angegebenen Form und Größe hatte, auch mit dem angegebenen fein zimmtartigen Zuckergeschmacke. Die Pyramide in Sulingen stand sehr feucht, und verlangt sie etwa solchen Boden. M. P. Z. vom Zwerge Michaelis; auf Hochstamm wird sie auch durch langes Sitzen nicht besser, und ist selbst als Kochbirn von sehr untergeordnetem Werthe und nicht langer Haltbarkeit. In Belgien muß sie geschätzt sein, da sie unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten sich 6 Mal fand. — Von Hrn. v. Hartwiß in Nikita erhielt ich sie auch als v. Mons frühe Dechantsbirn.

Eiförmige Zuckerbirn (* fast ††) Oct. 4 W.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten, ist zum rohen Genusse angenehm und für den Haushalt sehr brauchbar, auch tragbar, weshalb ich sie mehrmals versandte; indeß ist sie doch kein eigentlicher Gewinn für die Pomologie und bleibt daher wohl lieber weg. Der Geschmack ist rein gezuckert und das Fleisch mürbe, oft halb schmelzend. P. Z. in warmen Jahren schon Mitte September, meist gegen Ende September, und hielten sich die Früchte lange, gut 4 Wochen, waren auch gekocht recht schmackhaft. Größe 2¼ und 2½ Zoll. Form ziemlich regelmäßige Eiform. Schale fein, in Reife gelb, ohne Röthe.

Grüne Herbst-Zuckerbirn **† Oct. Nov. 3 W.

Auch diese alte Birn ist bei uns in passendem Boden gut, und erfordert, wie schon Diel sagt, warmen und lockeren Boden und nicht brennenden Sonnenstand. In den Gärten hier vor der Stadt leidet oft schon der junge Baum an Grind. Erhabener, zuckersüßer, etwas fein violenartiger Geschmack. P. Z. in besseren Jahren gegen Ende September, oft erst 10. October. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte.

Heyers Zuckerbirn fast * und †† Sept. fast 3 Wochen L.

Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten. Der Baum wächst auch in schlechterem Boden hier gut, und trägt der gesunde Probezweig jährlich und gewöhnlich voll. Die Frucht ist zum rohen Genusse angenehm, besonders schätzbar aber zum Kochen, Welken und als Marktfrucht, wird auch nicht leicht moll. Ich benannte sie zur Erinnerung an den mir befreundeten Hrn. Stadtschreiber Heyer in Lüneburg, der um die Entomologie sich Verdienste erwarb, und mit dem ich früher manchen frohen Nachmittag auf naturhistorischen Excursionen verlebte. — P. Z. in warmen Jahren 10. bis 15. September, (1848 schon Ende August,) gewöhnlicher 24. bis 26. September. Fleisch halbschmelzend, von fein weinartigem Zuckergeschmacke.

Meist dickbauchig, kreiselförmig; 2¼—2½ Zoll breit, 2¾ bis 3 Zoll hoch. Die Spitze weggedacht, sitzt der Bauch in der Mitte, und ist die Frucht ohne die Spitze bald kugelartig, bald rundet sie sich um den Kelch etwas rascher zu und kann aufstehen. Nach dem Stiele nimmt sie erst eben so rasch ab und endet mit einer schönen, in den Stiel auslaufenden, oder nur sehr wenig abgestumpften Kreiselspitze. Kelch offen oder halboffen, mit weichen Ausschnitten, steht kaum vertieft oder in enger, flacher Senkung, mit Falten und Beulen umgeben. Flache Erhabenheiten ziehen sich etwas über den Bauch hin, verderben aber die Form meist wenig, wenngleich die Frucht nicht ganz eben ist, sondern öfter kleine flache Beulen zeigt. Stiel an der Basis gern fleischig, 1—1½ Zoll lang, oft nur wenig gekrümmt, doch etwas zur Seite gebogen. Schale hellgrün, in der Reife gelblich. Unansehnliche bräunliche Röthe zeigt sich leicht und meistens etwas streifig aufgetragen, fehlt aber auch oft. Im Liegen wird sie freundlicher. Punkte zahlreich, fein, nicht in's Auge fallend, in der Röthe hellgrau. Anflüge von Rost ziemlich häufig, werden stellenweise, besonders um Kelch und Stiel

stärker, während in anderen Jahren die Frucht wieder von Rost fast frei ist. Fleisch mattweiß, fein, steinfrei, halbschmelzend, von angenehmem, nur fein weinigen, fast reinen Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, mit feiner, hohler Achse; Kammern mäßig groß; Kerne dick, kurz, ziemlich eiförmig, kaffeebraun.

Levester Zuckerbirn †† Sept. Oct. 4 W. L.

Eine sehr schätzbare Haushaltsfrucht, welche ich im Pfarrgarten zu Leveste am Deister auffand, und sich nach der Vegetation unter meinen sonstigen Birnsorten nicht findet. Hier trug sie noch nicht, und weiß ich bis jetzt nur, daß sie in schwerem Boden gut und reichlich tragbar ist; doch wächst der Baum auch in hiesigem trocknen Boden gut. Sie wurde von meinem Bruder, der in Leveste länger als Prediger stand, der obgedachten Kuhfußbirne an Güte zum Kochen und Welken gleich geschätzt. Brechzeit meist gegen Ende September, oft Mitte September, nach und nach.

Größe mittelmäßig, gute Früchte sind 2½ Zoll breit und 2¾ hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich plattrund zuwölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele kaum eine Einbiegung, und kurze, dicke, schief abgestumpfte Kegelspitze. Kelch hartschalig, offen, in flacher, oft ziemlich weiter Senkung, aus der einige flache Beulen zum Bauche hinlaufen, wiewohl der Bauch meistens schön rund und eben ist. Dagegen wirft gegen die Kelchfläche und auch gegen die Stielspitze hin eine merkliche Beule sich fast immer so auf, daß die eine Hälfte der Frucht höher ist, als die andere. Stiel holzig, nicht lang, ziemlich stark, sitzt wie eingesteckt, oder in enger Grube, und ist stark auf die Seite gedrückt, gewöhnlich auch etwas gekrümmt. Schale glatt, ziemlich stark, hellgrün, oft schon vom Baume etwas gelblich, im Liegen hellgelb, mit noch länger zurückbleibenden grünlichen Stellen. Stark besonnte haben an der Sonnenseite blaßrothe, nur matt aufgetragene Streifen. Charakteristisch ist die Frucht

mit feinen, rostigen, grün umringelten Punkten übersäet. Rostanflüge finden sich besonders um Stiel und Kelch. Geruch schwach. Fleisch mattweiß, riecht angenehm müskirt, ist fein, nicht sehr saftreich, um das Kernhaus körnig, abknackend, doch mürbe, von starkem, etwas fein müskirten Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, geschlossen; Kammern eng. Kerne ziemlich groß, schwarzbraun, stark zugespitzt. Eine Kelchröhre oder ein fadenförmiger Canal geht vom Kelche bis auf's Kernhaus herab.

Rothbackige Sommer-Zuckerbirn ††, fast *
Sept. 3 W. L.

Diese Frucht verdient das von Diel ihr für den Haushalt und zu Birnmuß gezollte Lob, und taugt gewiß auch sehr zu Birnhonig. Jedoch will der Baum im trocknen Boden hier vor der Stadt nicht gehörig fort und leidet öfter am Absterben der jungen Zweige durch Grind. In Sulingen wuchs der Baum prächtig und trug bald und mehrmals reichlich. Will also nicht zu trocken stehen. Geschmack rein stark gezuckert und Fleisch oft halbschmelzend. P. Z. in warmen Jahren Ende August, meist 10.—12. September.

Tolisdugns grüne Herbst-Zuckerbirn } **† Nov. Dec.
Van Tertolens Herbst-Zuckerbirn } 4 W. L.

Ich kann mein schon früher abgegebenes Urtheil nur bestätigen, daß diese beiden Sorten durchaus identisch seien, worin mir auch die Meininger Pomologen und andere jetzt beistimmen. Ich besitze beide, außer von Diel, aus mehreren anderen guten Quellen, und sind Frucht und Vegetation stets identisch. Unter dem letzteren Namen, der der ältere ist, muß die Frucht beibehalten werden. Gehört zu den tragbarsten und besonders schätzbaren Tafelbirnen, und ist auch zum Kochen recht brauchbar, wenn man den Ueberfluß nicht anders verwerthen könnte. Fleisch fein, nur um das Kernhaus etwas körnig, schmelzend, von erhabenem, süßen Zuckergeschmacke.

Die Frucht ist selbst im trocknen Boden hier vor der Stadt noch gut, bleibt aber da merklich kleiner und ist etwas weniger schmelzend, als sie in Sulingen war, oder hier in lehmhaltigem, frischeren Boden ist. P. Z. in warmen Jahren wohl schon 24. September, meist Michaelis oder einige Tage später; in kalten 8.—12. October.

Aus Enghien erhielt ich diese Frucht unter dem Namen **Petit Romain.**

Grosse müskirte Zwiebelbirn †† fast * Aug. 14 T. L.

Trug, durch mehrmaliges Verderben von Probezweigen, nur erst zwei Mal in Sulingen; jedoch läßt sich nach den erhaltenen Früchten nicht zweifeln, daß diese schon lange von den Pomologen geschätzte und auch von Diel für den Haushalt empfohlene Frucht auch bei uns gut sei. Angenehmer, gewürzhafter, fein müskirter, durch etwas Säure erhabener Geschmack. M. P. Z. scheint Mitte August. — Verglichen Diler Soodbirn. Der Baum gedeiht, nach Diel, auf Quitte wenig.

Meissner Zwiebelbirn fast * und †† Aug. Sept. 3 W. L.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel und von der Societät zu Prag, und zeigte die Sorte, nach Diels Charakteristik im Cataloge, (2te Fortsetzung, S. 100,) sich ächt. Trug auf Probebaum bereits 3 Jahre hinter einander, und darunter zwei Mal klettevoll, so daß die Frucht zu den tragbarsten und schätzenswerthesten Haushaltsbirnen zu gehören scheint. P. Z. in warmen Jahren 16.—20. August, gewöhnlicher gegen Ende August, in kalten 6.—10. September. Fleisch halbschmelzend, fein, steinfrei, nicht sehr saftreich, mehr schmalzartig, von gezuckertem, nur schwach müskirten Geschmacke. Der Baum wächst auch im trocknen Boden hier vor der Stadt gut, und

dürfte sie die Natur der Pommeranzenbirnen haben, die vorzüglich für trockneren Boden taugen.

Zum Schlusse möchte ich noch zweier Birnsorten Erwähnung thun, die sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Früchten befanden, und zwar nicht durch Güte, aber durch ganz besonders reiche und jährliche Tragbarkeit auszeichnen. Ich nannte sie Volltragende Würgebirn und Volltragende Kochbirn. Jene zeitigt im October, hält sich gut 5 Wochen und wäre eine sehr gute Haushaltsbirn, wenn sie nicht, selbst gekocht, zu merklich herbe wäre. Diese zeitigt etwas später, hält sich wohl 6 Wochen, ist weniger herbe, aber grobfleischig. Der 2 Fuß lange und etwa halb so breite Probezweig der ersteren trug mehrmals 50—60 Früchte. Ich glaube, daß der Landmann diese Sorten im Freien, wo noch Obst zu leicht geraubt wird, mit Vortheil hauptsächlich zum Viehfutter anziehen würde, und verdienten sie es wohl, in irgend einer öconomischen Pflanzung vorerst wenigstens aufbewahrt zu bleiben.

III.

Pflaumen.

So manche Liebhaber auch mit Recht die Pflaume zählt, so wird sie doch bei uns verhältnißmäßig zu wenig angebaut. Bei Baumbestellungen werden immer nur sehr wenige Pflaumenstämme verlangt, und wo ein Pflaumenstamm gewünscht wird, ist es meistens nur eine Reineclaude, obwohl die häufigere Anpflanzung gerade dieser, wenngleich köstlichen Frucht in leichtem, trockneren Boden, wegen zu geringer Tragbarkeit, kaum anzurathen ist. Nur die Hauszwetsche wird überall in Menge gebaut, was sie wegen ihrer Brauchbarkeit und Güte allerdings verdient; indeß sollte man doch nicht allzusehr den Anbau auch anderer guten Pflaumen vernachlässigen, namentlich solcher, die sich eben so gut, als die Hauszwetsche trocknen lassen, und durch noch größere Tragbarkeit und weniger Säure selbst in einiger Hinsicht Vorzüge vor dieser haben. Unsere Catharinenpflaumen lassen wir immer noch für theures Geld aus dem Auslande kommen, statt sie selbst zu bereiten. In welcher Menge wird im südlichen Deutschlande allein schon die Gelbe Mirabelle getrocknet, die man bei uns noch gar nicht kennt, und wenn man sie aus Baumschulen etwa erhält, wegen

ihrer Kleinheit verwirft, obwohl man doch noch kleinere Kirschen, deren Stein eben so groß ist, als der der Gelben Mirabelle, gern trocknet. Christ erwähnt in seinen Schriften, daß um Kronberg an der Höhe die Gelbe Mirabelle so häufig angebaut werde, daß ein einziger Amtsgarten in einem Jahre für 200 Florin getrocknete Pflaumen geliefert habe, und man zur Zeit der Reife im Freien oft den Geruch der Frucht weit umher verspüren könne. Dazu liefert die Pflaume auch für den Landmann häufig einen einträglichen Artikel für Märkte.

Daß wenig Nachfrage nach Pflaumen ist, rührt mit von der noch herrschenden Unkunde des vielen Trefflichen her, welches die Pomologen in der neueren Zeit besonders auch in der Classe der Pflaumen gesammelt, oder durch Kernzuchten ganz neu gewonnen haben. Mit diesen Schätzen hat erst neuerdings Hr. Dr. Liegel in Braunau am Inn, durch seine umfassenden Forschungen und genauen Beschreibungen uns näher bekannt gemacht, und steht nicht zu zweifeln, daß die jetzt schon zahlreich vorhandenen trefflichen Früchte sich bald allgemeineren Eingang verschaffen werden. Theils rührt die Ungunst gegen die Pflaumen indeß mit daher, daß der reiche Ertrag eines Baumes, wo nicht zahlreiche Familie ist, und der Verkauf nicht thunlich oder zu umständlich erscheint, oft zu wenig recht consumirt werden kann. Ich habe gesehen, daß ein Baum der Kleinen gelben Eierpflaume bloß deshalb ausgerottet worden war, weil man sich ärgerte, die Menge von Früchten, die er fast jährlich lieferte, nicht recht verbrauchen zu können. Es wäre daher wohl nicht unzweckmäßig, auch bei Pflaumen, wie schon bei den Birnen angerathen ist, von denjenigen Sorten, die nicht zugleich mit Vortheil getrocknet werden können, manche junge Stämme anzuziehen, die zur Krone mit drei, in der Reife gehörig auf einander folgenden Sorten veredelt sind; sie würden gewiß Käufer finden. Wer solche Bäume nicht kaufen kann, fertige sie sich selbst an; Veredlung durch Copulation ist ja höchst leicht

Auch beim Anbau von Zwetschen muß umfassendere Anpflanzung der neueren, der Hauszwetsche ganz ähnlichen Früchte versucht werden, theils um Ertrag auch in solchen Jahren zu haben, wo die Hauszwetsche nicht trägt, theils weil mehrere derselben auch hier entschiedene Vorzüge vor der Hauszwetsche zu haben scheinen, — so namentlich die Italiänische Zwetsche, die auch keine Taschen macht, und unter dem Namen Schweizerzwetsche schon angefangen hat, sich hier mehr zu verbreiten.

Die Pflaume verlangt zu ihrem Gedeihen im Allgemeinen einen fruchtbaren, nicht zu trocknen, mehr feuchten Boden und freie Lage. Zwar werden allmählig auch schon manche Sorten bekannt, die auch in trocknerem Boden gute Früchte liefern und reichlich tragen; indeß sind in zu trocknem Boden gar viele Pflaumen recht merklich schlechter, und ist da die Hauszwetsche oft kaum der Stelle werth. Ganz vorzüglich gut gediehen die Pflaumen im Pfarrgarten zu Sulingen, wo, bei hinreichender Feuchtigkeit, der an Moorwiesen angrenzende Boden mit Moortheilen noch etwas vermengt war, und selbst um den unteren Rand des die Wiese wässernden Teiches, wo der Boden schon mehr naß war, fand ich noch alte Zwetschenbäume vor. Im hiesigen, durchschnittlich trocknen Boden sind gar manche Pflaumensorten, z. B. die Violette Jerusalemspflaume, die in Sulingen so tragbar, als köstlich war, merklich kleiner und weniger vorzüglich, und merkwürdig ist, daß gerade mein Garten in der Stadt, obwohl man im Allgemeinen den Boden darin besser nennen muß, als in den Gärten vor der Stadt, für die Pflaumen am wenigsten günstig ist. Es haben z. B. 8 gute, ziemlich große Zwetschenbäume in 12 Jahren vielleicht keine 4 Hbtn. Früchte getragen, und die Früchte, welche wuchsen, waren zu klein und von geringer Güte. Mit influirt auf diese geringere Tragbarkeit der Pflaumenbäume auch wohl die Lage des Gartens zwischen Gebäuden, wo nicht allein die Pflaumenwespe ihre Verheerungen verdoppelt, sondern auch die Blattläuse oft im Uebermaße auf den Pflaumenbäumen sich einfinden

und die jungen Triebe verderben, die auch heuer wieder, obwohl das Wetter bisher naß war und die Stämme schöne Schüsse machten, in so großer Zahl auf mehreren Stämmen sich eingefunden haben, daß sie selbst Stieglitze und Kreuzschnäbel herbeigelockt haben, die mit ihnen ihren Kropf füllen. — Theils wegen dieser Ungunst des Bodens, theils weil ich die meisten, jetzt in meinem Besitze befindlichen Pflaumensorten erst seit einigen Jahren von Hrn. Dr. Liegel bezog, kenne ich verhältnißmäßig nur erst wenige Pflaumensorten, und werde über manche vielleicht überhaupt nur für trockneren Boden urtheilen können, so daß sehr wünschenswerth wäre, daß Jemand, der für Pflaumen passenderen Boden hat, sich der Prüfung derselben auch für unsere nördlicheren Gegenden bald unterzöge.

Ein merkwürdiges Beispiel, wie das bloße Ueberfahren des Bodens mit Lehm den Wuchs der Zwetschen und Pflaumen befördert, (ohne Zweifel durch mehreres Zurückhalten der Winterfeuchtigkeit im Boden,) sah ich voriges Jahr in einem andern Garten hier in der Stadt, wo nach dem Ueberfahren des Bodens mit dem Lehm von einem abgebrochenen Gebäude, die schon spärlich wachsenden Zwetschen aus dickem Holze 3 bis 4 Fuß lange, fingerdicke Triebe gemacht hatten.

Krankheiten ist der Pflaumenbaum im Ganzen wenig unterworfen; dagegen leiden seine jungen Früchte häufiger durch die Verwüstungen der Tenthredomaden, so wie am Abfallen bei entstehender Hitze, und am Zwetschenbaume findet sich auch noch oft in Menge die eigenthümliche Monstrosität der jungen, dann bald abfallenden Frucht ein, die man mit dem Namen Taschen bezeichnet. Was letztere betrifft, so sind diejenigen im Irrthume, welche diese Monstrosität von dem Stiche eines Insects oder von Blattläusen, die sich im Innern der Tasche aufhielten, herleiten. Vielfache Beobachtungen haben mich überzeugt, daß Blattläuse nicht anders darin sind, als wenn bei Regenwetter die Taschen etwas aufbersten, wo die Blattläuse das Innere, als trocknen Schlupf-

winkel, dann gern aufsuchen. Und die Ansicht, daß die Monstrosität vom Stiche eines Insects herrühre, ist nur dadurch veranlaßt, daß auch solche junge Früchte, die von den Maden der Tenthedro angefressen sind, noch die Fähigkeit behalten, zu Taschen auszuwachsen. Man findet gar viele Taschen, an denen ein Wurmstich nirgend zu bemerken ist, so wie die meisten wurmstichigen Pflaumen nie zu Taschen werden. Ich trete vielmehr denen bei, die den Grund dieser Verkrüppelung in der Witterung suchen, und zeigte sich dies hier namentlich vor einigen Jahren, als in den Gärten vor der Stadt alle Zwetschenbäume übervoll von Taschen saßen, während an den Bäumen in Gärten in der Stadt, wo es immer ein paar Grade wärmer ist, sich nur sehr wenige fanden. Größere Kälte, vorzüglich in der Nacht, möchte also etwa die veranlassende Ursache gewesen sein; doch sind darüber noch nähere Beobachtungen zu sammeln.

Die Verwüstungen der Tenthredomaden unter den jungen Pflaumenfrüchten, namentlich in leichtem, trockneren Boden, der dem Fortkommen des Insects günstig ist, werden bei manchen Sorten wirklich unangenehm, die gern ansetzen, aber später oft kaum eine einzige nicht gestochene Frucht behalten. Hauptsächlich ist's die **Tenthredo morio**, die, wie schon weiter oben gedacht ist, den jungen Pflaumenfrüchten nachstellt; doch nehmen noch mehrere andere ähnliche Thiere daran Theil, und fand ich noch in diesem Jahre in jungen Pflaumenfrüchten zwei ganz verschiedene, leicht zu unterscheidende Maden, wovon auch die, die sonst den Maden der **T. morio** glich, durch den Mangel des übeln Geruches sich von derselben zu unterscheiden schien. Hr. Stadtschreiber Heyer zu Lüneburg, ein großer Insectenkenner, benachrichtigt mich, daß er aus angestochenen jungen Pflaumen auch einen Rüsselkäfer, den **Rhynchites cupreus**, gezogen habe. Ich habe schon oben bemerkt, daß ich den Verheerungen dieser Thierchen bei Probezweigen und geschätzteren Sorten von Pflaumen oder Birnen dadurch Einhalt zu thun suche, daß ich durch einen hinlänglich beständigen

Arbeiter alle angestochenen jungen Früchte abpflücken und vernichten lasse, (bei Pflaumen am besten dann, wenn die junge Frucht etwa die Größe einer Erbse hat,) damit die Maden nicht später, nachdem die ersten Früchte ausgenagt sind, auch noch die verschont gebliebenen angehen. Bei Reineclauden namentlich und delikateren Birnsorten macht sich dies bezahlt; man kauft sie zwar halb, aber man hat sie doch, während man sie sonst ganz entbehren müßte. Soll die Hülfe vollständig sein, so muß eigentlich der Arbeiter nach einigen Tagen die Zweige nochmals durchsehen, was dann, wegen der nur noch vorhandenen wenigen Früchte ziemlich rasch sich thun läßt; theils weil bei der ersten Arbeit etwa immer noch manche angestochene Früchte übersehen worden waren, theils weil durch den schwarzen Punkt dann erst diejenigen Früchte dem Auge bemerklich werden, in welche vorher eben erst die Made sich eingebissen gehabt hatte, oder zu denen sie etwa während der ersten Arbeit gerade auf ihrer Wanderung begriffen gewesen war. Man hat vorgeschlagen, solche Pflaumensorten, denen die Tenthredoarten vorzüglich nachstellen, als Fallen für diese Thiere mit anzupflanzen; sind sie nicht in zu großer Zahl vorhanden, so werden sie allerdings die ihnen weniger zusagenden Sorten dann mehr verschonen; doch werden Vertilgungsmittel gegen diese Insecten hauptsächlich nur bei isolirt liegenden Gärten, oder wenn die Nachbarn gleiche Mühe übernehmen, helfen. Da ich, wie schon erwähnt ist, mich der Ansicht hingebe, daß das Insect nur Nachts seine Eier auf die Blüthen absetze, (Andere behaupten jedoch, daß es von 9 Uhr Morgens bis gegen Abend thätig sei,) so würde man geschätzte Pflaumen, als etwa Reineclauden, vielleicht dadurch sichern können, daß man sie an einer Wand zöge und Nachts, (bei der andern Ansicht gegen 9 Uhr,) mit Strohdecken bedeckte. Ich hatte noch nicht Gelegenheit, dies zu versuchen, werde aber bald dazu einen Baum hinreichend groß haben.

Wie das heranwachsende Kernobst noch weiter durch die Maden der Tinea pomonella wurmstichig wird, so findet auch

in größeren Pflaumenfrüchten, vorzüglich den Zwetschen, die röthliche Raupe der **Pyralis nigricana** sich an. Kirschen werden selten wurmstichig; indeß kommt dies in einzelnen Gegenden und seltenen Jahren auch wohl vor.

Wie unter den Birnen manche gar nicht ansetzen, wenn nicht während und nach der Blüthe hinreichende Wärme vorhanden ist, so findet sich die gleiche Erscheinung auch bei den Pflaumen, und bei Sorten, die im südlicheren Deutschlande geschätzt sind, oft so sehr, daß sie überhaupt bei uns fast nie Frucht ansetzen. Die Mehrzahl der Sorten scheint indeß, eben wie bei den Birnen, am liebsten anzusetzen, wenn der Mai kühl ist, während wieder die jungen Früchte nachher gegen rasch eintretende Wärme sehr empfindlich sind. Dies zeigte sich namentlich im Frühlinge 1851, wo eine Anfangs in Aussicht stehende recht reiche Pflaumen- und Kirschenerndte durch wenige warme Tage später gar stark gezehntet wurde, ja bei den Pflaumen fast ganz verloren ging. Ich kann mir nicht versagen, darüber hier zur Nachricht für Pomologen und zur Leitung weiterer Beobachtungen eine nähere Notiz niederzulegen.

Nach einem weichen Winter, wo selbst die im Lande gebliebenen Kartoffeln nicht erfroren waren, und nur, nachdem die Vegetation sich schon geregt hatte, im März ein mäßiger Frost bis zu 6° Reaum. sich einstellte, dann die Blüthezeit durch Kälte und Regen sich noch hinzögerte, fingen doch schon im April die Bäume an auszuschlagen, und schon Ostern (23. April) waren die früh blühenden Birnen nebst Kirschen und Pflaumen in den Gärten in der Stadt, bald nachher auch vor der Stadt im Blühen. Dann aber folgten, nach einigen warmen Tagen im Osterfeste, wo man selbst im Freien angenehm sitzen konnte, bis zum 17. Mai kalte Tage, meist mit Wind und vielem Regen, oft auch mit trockner Kälte, Wind zwischen Nord und Südost wechselnd, wo es recht oft am Tage nur 5° warm war, und vor der Stadt einige Male Nachts fror, während in Gärten in der Stadt selbst Georginen nicht gelitten

hatten. Die Blüthezeit der Kirschen und Pflaumen, und mehr noch der Birnen, zögerte sich dabei lange hin, so daß selbst am 15. Mai noch vor der Stadt einzelne später blühende Kirschen und manche Birnen in Blüthe standen. Vom 15. Mai an begann erst die Blüthe der Aepfel und dauerte fast bis Ende Mai, doch bei etwas mehr Wärme, (meist 10°,) und häufiger, als früher, doch auch trockner Witterung. Bis zum 17. Mai hatten in meinem Garten in der Stadt auch die später blühenden Birnen die Blumenblätter verloren, aber Wachsthum der jungen Früchte bemerkte ich nur erst an recht einzelnen Sorten, hauptsächlich nur an der Forellenbirn, Holzfarbigen Butterbirn und Winter-Dechantsbirn, die nun, als die einzig vorhandenen, sehr von den Tenthredomaden heimgesucht wurden, so daß man glauben sollte, die Thiere hätten später erst, als in der Blüthe, ihre Eier an die jungen Früchte abgesetzt, da später ansetzende Sorten von ihnen nur mäßig belästigt wurden. Süßkirschen zeigten bereits Mitte Mai starken und allgemeinen Ansatz, selbst an Baumschulenbäumen; Sauerkirschen wenig, von denen auch die meisten Weichseln, (ausgenommen z. B. Bettenburger Natte, Liegels Frühweichsel rc.,) nachher sehr wenig ansetzten. Die Blüthe der meisten Birnen hätte ich fast schon für frustrirt halten mögen, als bei etwas mehr sich einfindender Wärme doch rasch bei den allermeisten Sorten ein recht reichlicher Ansatz erfolgte, und ich 28. Mai unter circa 300 Birnsorten, die reichlicher geblüht hatten, doch über 200 Sorten fand, die gut, ja recht häufig selbst voll angesetzt hatten, und nur gegen 50, die nichts, oder nur einzelne Früchte angesetzt hatten. Auch bei den meisten Pflaumen fingen die jungen Früchte nun an, rasch zu wachsen, und viele Probezweige oder junge Bäume waren bald mit Früchten, theils klettevoll besetzt. Die Tenthredomaden begannen an den Pflaumen ihr Werk stärker, dem ich durch Auspflücken der gestochenen Früchte abzuhelfen suchte, und bei nicht wenigen Sorten auf eine gute oder reiche Erndte hoffte. Günstig war für den Ansatz der Früchte vielleicht gewesen, daß angenehmere Wärme

am 17. und 18. Mai nicht unmittelbar auf Nässe folgte. Am 3. und 4. Juni traten wieder sonnige, angenehm warme Tage ein; letzter war schwül, doch nicht eigentlich heiß, mit Höhenrauch. Nachts folgte Gewitter und starker Regen, und dann wieder Höhenrauch. Auch der 6. Juni war wieder warm und angenehm; dann trat, nach mäßiger Wärme, am 15. Juni, wieder ein warmer, doch nicht heißer Tag ein, gegen Abend etwas Gewitterregen; am 22. Juni war es schwül, doch feucht, und erst mit dem 30. Juni traten vier heiße Tage ein bei 20° Wärme um Mittag im Schatten. Vom 11. bis 13. und zwischen 15. und 22. Juni stürmte es oft mehrere Tage hintereinander stark, gewöhnlich mit Regen, mehrmals, zugleich bei leichtem Gewiter in der Nacht, mit starkem Regen. Man hätte glauben sollen, daß diese Witterung dem Sitzenbleiben und weiteren Wachsthume der jungen Früchte hätte recht günstig sein müssen; auch wuchsen die Birnen, bis auf die zu empfindlichen Sorten, ganz gut weiter, behielten wenigstens immer noch genug, ja die Aepfel setzten reich an. Aber die Pflaumen standen größtentheils schon nach dem 3. und 4. Juni im Wuchse still, wovon nur einzelne Sorten ausgenommen waren, und fielen nach und nach ab. Auch die Süßkirschen hatten schon damals einzelne gelbende Früchte, wuchsen jedoch in der großen Mehrzahl fort; aber auch bei ihnen zeigte nach den Stürmen und den wärmeren Tagen, 15. und 22. Juni, sich recht viel das Vergilben der Früchte, was bis zu den heißen Tagen vom 30. Juni an noch zunahm, an welchen Tagen die jungen Früchte, zum Theil schon mit anschwellendem und weich werdenden Fleische, wie dicht gesäet unter den Bäumen lagen. Manche Zweige und jungen Bäume hatten Alles, andere die Hälfte oder ⅓ der angesetzten Früchte verloren. Aepfel litten noch stark durch die 4 heißen Tage Ende Juni, und lagen später auch wie gesäet unter den Bäumen; da sie aber sehr voll angesetzt hatten, so blieb noch immerhin eine gute Erndte; es fielen aber selbst häufig Früchte ab, die schon größer als eine Wallnuß waren. Birnen schienen am 30. Juni schon so weit zu sein, daß Hitze ihnen

nicht weiter schaden konnte, und sehr wenige gilbende Früchte zeigten die Glaskirschen und Amarellen, die gut angesetzt hatten. Untersuchung der beschädigten Früchte ergiebt immer, was man namentlich an Kirschen leicht beobachten kann, daß die Bildung des Kerns sistirt worden ist. Bei den Kirschen wächst der Stein wohl erst noch weiter fort, aber die gallertartige Feuchtigkeit im Innern des Steins, die den Kern bilden sollte, wird nach und nach verzehrt, und ist sie zuletzt absorbirt und nur die Haut des Kerns noch übrig, so fällt die Frucht ab.

Da ich nicht geglaubt hätte, daß wenige nur angenehm warme und sonnige Tage so zerstörend wirken könnten, und bei einer an einer Wand nach Norden stehenden tragbaren Schattenmorelle, die reich angesetzt hatte, gegen Ende Juni auch ein Theil der Früchte gilbte, so legte ich mir die Frage vor, ob die eingetretene sonnige Witterung etwa nur Anlaß zu dem beginnenden Vergilben junger Früchte, nicht aber Ursache davon gewesen sei, so daß die eigentliche Ursache vielleicht in einer mangelhaften Befruchtung bei zu nasser Witterung zu suchen sein möchte, und die eintretende Wärme dann nur Anstoß geworden wäre, den Lebensmangel sichtbar zu machen und zu vollenden; gleich wie das Erfrorensein einer Pflanze sich auch oft erst zeigt, wenn die thauende Sonne ihre Säfte verdunstet. Indeß scheint genauere Prüfung für die Bejahung dieser Ansicht doch nicht zu sprechen. Denn nicht nur, daß sehr fraglich ist, ob ohne hinreichende Befruchtung überhaupt Wachsthum an der jungen Frucht eintreten könne, und man auch Anfangs alle jungen Früchte gleich gut und gesund wachsen sieht und erst nach eingetretener Wärme einen Unterschied und Stillstehen mancher Früchte bemerkt, so zeigte sich auch gleich an den ersten warmen Mittagen bei den langstieligen Birnen ein Schlaffwerden des Stiels und Herabhängen der Frucht, also dieselbe Wirkung, die bei Hitze nach noch so günstiger Blüthezeit sich darstellt, worauf die Stengel vieler Früchte bald gelb wurden und diese im Wuchse stehen blieben; und dann fand sich bei

den gegen Wärme empfindlichen Birnsorten, als König von Rom, Gute Graue, so wie bei manchen ganz ähnlich empfindlichen Pflaumen, das Verderben in den Gärten in der Stadt weit stärker, als draußen. Ueberhaupt hatten Pflaumen und durchschnittlich auch Birnen gegen Ende Juni draußen weit besser bleibend angesetzt, als in eingeschlossenen wärmeren Lagen, und während König von Rom und Gute Graue in meinem Garten in der Stadt, wo sie klettevoll angesetzt hatten, nur sehr wenig Früchte behielten, saßen sie draußen Ende Juni voller, ohne daß hier die Blüthezeit eben später, oder gar günstiger gewesen wäre; klettevoll aber trugen zwei Bäume der Guten Grauen neben der Weserbrücke, wo neben dem Wasser immer starker, oft kalter Luftzug ist, und auf dem Binner-Berge neben der hochgelegenen Kirche, (etwa 500 Fuß hoch.) Man muß daher wohl annehmen, daß nach so anhaltender Nässe, als wir sie diesmal 5 Wochen hindurch hatten, schon einzelne warme Tage eben so verderblich auf den Fruchtansatz einwirken können, als unter anderen Umständen wirkliche Hitze; wie man ja auch krautartige Gewächse, namentlich Georginen, nach längerem Regen, bei dem ersten Sonnenscheine schlaff herabhängen sieht. Die Wurzel scheint, wenn bei Regenwetter keine Verdunstung stattfindet und alle Gefäße voll Saft sind, ihr Geschäft ganz zu sistiren, und muß erst durch eingetretenen Mangel an Saft in den oberen Theilen dazu wieder veranlaßt werden, wo denn, so lange der Kern noch nicht ausgebildet ist, das Gewächs auf Kosten der jungen Früchte sich selbst immer zuerst vollsaftig zu erhalten sucht. — Gewiß erhellet aus dem ganzen Hergange aber auch, wie manche Beobachtungen wir noch zu machen haben, um zu ermitteln, welche Obstsorten unter nachtheiligen äußeren Einflüssen verhältnißmäßig am wenigsten leiden und durchschnittlich die einträglichsten Erndten bringen. Sorten, die bei kalter Maiwitterung am besten ansetzen, werden ohne Zweifel, wenn sie sonst nicht zu spät zeitigen, für hohe Lagen vorzüglich geeignet sein.

Systeme zur Classification der Pflaumen hat Hr. Dr. Liegel

mehrere aufgestellt, welche indeß im Wesentlichen einander ziemlich gleich sind, und Form und Farbe der Früchte, so wie Behaartsein oder Nichtbehaartsein der Triebe der Bäume zu Eintheilungsprincipien machen. Brieflich äußerte er mir, daß er sich am meisten für die 7te, in den Frauendorfer Blättern von 1848 S. 115 vorgelegte Classification entscheide, die von der in seinen Pflaumenheften angenommenen nur dadurch abweicht, daß das Behaartsein oder Glattsein der Triebe nicht die Ordnungen in den 2 Classen, sondern erst die Unterabtheilungen in den Ordnungen bestimmt. Er hält dies für angemessen, weil er gefunden habe, daß Manche es nicht hinlänglich zu unterscheiden wüßten, ob die Sommertriebe weichhaarig oder glatt seien; (es giebt also auch da wohl schon zu viele Uebergänge.) Ich stimme bei, zumal man ja die Früchte oft nur allein vor Augen hat. Darnach zerfielen die Pflaumen in 2 Classen: I. Längliche Früchte oder Zwetschen, und II. runde Früchte oder Damascenen. Jede Classe zerfiele nach der Farbe in Ordnungen: blaue, rothe, gelbe, bunte, grüne Früchte, und die weitere Unterabtheilung in jeder Ordnung würde durch die kahlen oder weichhaarigen Sommerzweige der Bäume gegeben.

Ehe ich zu den einzelnen Sorten übergehe, noch die Bemerkung, daß bei den Pflaumen, sobald ich die Quelle nicht angegeben habe, woher ich eine Sorte nahm, das Reis stets von Hrn. Dr. Liegel direct bezogen wurde, gleich wie bei den übrigen Obstclassen Nichtnennung der Bezugsquelle stets anzeigt, daß das Reis direct von Diel kam.

Frühe Aprikosenpflaume ** L. Aug.

Hiesige, schätzbare, von Hrn. **Dr.** Liegel noch nicht beschriebene Frucht, die auch in den Gärten des Landmanns häufig vorkommt und von ihm zu Markte gebracht wird. Der Baum pflanzt sich aus der Wurzel ächt fort, (wiewohl es, wahrscheinlich durch aufgelaufene Steine, auch etwas geringere Sorten davon giebt.) Zur Charakteristik der Frucht reicht die Bemerkung hin, daß die Frucht der Weißen Jungfernpflaume sehr ähnlich ist, mit der sie auch ziemlich gleichzeitig reift, der Baum aber durch behaarte Triebe von dem der Letzteren sich leicht unterscheidet. Die Obige ist ein Geringes kleiner, als die Weiße Jungfernpflaume, wenn diese gut gewachsen ist, der Geschmack ist aber wohl noch etwas edler. Der Stein ist ablösig.

Gelbe Aprikosenpflaume ** Ende Aug.

Trug nur erst Einmal und zeigte, daß die Sorte selbst im hiesigen Boden groß und schmackhaft ist. Der Baum wächst stark, und sagt Hr. **Dr.** Liegel von demselben, daß er auf den Boden nicht eigen sei, und oft strotzend voll trage.

Brisette * Ende Sept. Oct.

Zwar kleine, aber doch als späte Pflaume hier ganz gute und zugleich sehr tragbare Frucht. Gleicht der Gelben Mira-

belle an Farbe und Größe. Wahrscheinlich wird sie indeß durch neuere Früchte schon übertroffen.

Wahre Caledonian (Goliath) fast ** Anf. Sept.

Trug erst 1851 u. 52, aber in diesen ungünstigen Jahren gleich an zwei Probezweigen, so daß sie ohne Zweifel fruchtbar ist. Liegel rühmt von ihr, daß sie bei Nässe nicht aufspringe, was auch hier in recht anhaltendem Regen nicht der Fall war. Ich möchte sie an Güte noch etwas höher setzen, als Hr. Dr. Liegel, der sie in den 2ten Rang stellt, zumal sie schon durch ihre beträchtliche Größe erfreut. Geschmack süß, mit etwas Säure.

Christs Damascene *† Ende Aug., Anfang Sept.

Ihre große Tragbarkeit bestätigte sich auch hier; doch urtheile ich über sie, wie Hr. Dr. Liegel, daß sie für Tafel und Obstmarkt wenig tauge, da sie den blauen Kriechen gleicht, aber, gehörig reif, zum Dörren schätzbar sein werde. Sprang 1851 im vielen Regen sehr auf. Vor voller Reife hat der Geschmack einige Herbigkeit, nachher ist er süß.

Grosse weisse Damascene * gegen Ende Aug.

Auch im hiesigen Boden groß und reichlich tragbar; als Tafelfrucht ist sie von geringerem Werthe, da der Geschmack nicht gewürzreich genug und der Stein nicht ablösig ist, bleibt aber eine schätzbare, frühe Marktfrucht.

Italiänische Damascene? fast **† Anf. Sept.

Unter diesem Namen habe ich von Diel eine andere Frucht erhalten, als Hr. Dr. Liegel unter obigem Namen beschreibt. Meine Frucht ist gleichfalls der Hyacinthpflaume sehr ähnlich, die auch Liegel als Italiänische Damascene erhielt, (siehe dessen letztes Pflaumenheft, S. 136,) doch in den Trieben scheint sie deutlich davon verschieden. In Sulingen war die Frucht als

Tafelfrucht noch delikater, als hier, und dürfte auch zum Welken taugen. Springt im Regen nicht auf.

Spanische Damascene fast **† gegen Ende Sept.

Zwar klein, aber bei voller Reife eine recht schmackhafte Frucht von süßem, etwas weinartigen Geschmacke und goldgelbem Fleische. Trägt voll und wird auch zum Welken taugen. Vor rechter Reife hat sie etwas fein Herbes, und bei Nässe springt sie etwas leicht auf.

Damascene von Maugerou ** L. (sprich: Moscheru) Ende Aug., Anfang Sept.

Große, schöne und recht schmackhafte, rothe Frucht, die gern trägt und im Regen nicht leicht aufspringt. Verdient häufige Anpflanzung. Ist auch im hiesigen Boden gut. Süßer, mit etwas Säure gemischter Geschmack.

Violette Dattelzwetsche fast ** L.

Kommt bei uns überall als Ungarische Zwetsche vor; trägt reichlich, kommt auch im hiesigen Boden gut fort, und ist als frühe Zwetsche, vor der Hauszwetsche zeitigend, für Tafel und Markt mit Recht beliebt. Der Geschmack ist nicht ganz so edel, als der der Hauszwetsche, auch taugt sie zum Dörren wenig. In Form ist sie merklich länger, als die Hauszwetsche.

Rothe Diapré Anfang oder Mitte Sept.

An sich gar treffliche, auch hier reichlich tragende Frucht, die für Tafel und zum Welken gleich schätzbar wäre, wenn sie nur nicht allzu leicht im Regen aufspränge, wodurch sie bei längerem Regen ganz verdirbt. Fleisch gelb, saftreich, etwas consistent, von süßem, gewürzreichen Geschmacke.

Violette Diapré **†† Ende Aug.

Reis von Diel, und ist die Frucht ächt. Wird von allen

Pomologen gelobt, sowohl für Tafel, als zum Welken, und hat auch hier mit der Hauszwetsche gewiß gleichen Werth, der sie in Farbe und selbst süßem, erhabenen, etwas weinartigen Geschmacke sehr gleicht. Zum reichlichen Ansetzen scheint sie, wie die Hauszwetsche, nach der Blüthe etwas Wärme zu erfordern. Ist recht reichlich anzupflanzen.

Weisse Diapré (**††) gegen Ende Sept.

Diese zwar kleine, aber doch für Tafel und zum Welken edle Frucht erklärt Hr. Dr. Liegel im 3ten Pflaumenhefte für den Wahren weißen Perdrigon. Fleisch consistent, goldgelb, Geschmack süß, erhaben. Gleicht sehr der Gelben Mirabelle, ist aber im Baume von dieser ganz verschieden, da der Baum der Obigen fast kahle Sommerzweige hat, und stärker treibt. Ob sie auch hier eben so tragbar ist, als die Gelbe Mirabelle, weiß ich noch nicht. Liegel sagt, daß sie oft ziemlich tragbar sei; die Gelbe Mirabelle ist also doch wohl besser.

Die Wahre weiße Diapré, welche eine längliche Frucht hat, habe ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker ächt, (das Reis von Liegel trug noch nicht.) Die Frucht trug schon öfter, lösete sich aber nicht vom Steine, und da sie auch zu den kleineren gehört, bin ich über ihren Werth zweifelhaft.

Durchsichtige **.

Große, edle, etwas grünlichgelbe Frucht, die hier gut trug, (Liegel sagt, daß sie selten strotzend trage,) und nur zu wünschen läßt, daß das Fleisch vom Steine noch mehr ablösig sein möchte. Verdient häufige Anpflanzung.

Rothe (*Cyprische*) *Eierpflaume* ** L. Meistens im ersten Drittel des Sept.

Bei uns häufig gebaut, und überall geschätzt wegen Größe, schöner Röthe und Saftfülle der Frucht. Geschmack weinartig. Der Baum trägt oft voll, gewöhnlich doch gut. Hr. Dr. Liegel setzt sie in den 2ten Rang; wegen Saftfülle und da hier viele

Pflaumen doch nicht ganz den edeln Geschmack zu haben scheinen, als im südlichen Deutschlande, glaube ich, für unsere Gegend sie in den ersten Rang setzen zu dürfen. Ist auch gesuchte Marktfrucht.

Dunkelblaue Eierpflaume **† L. meist Anf. Sept.

Kam von mir an Hrn. Dr. Liegel, der sie im 3ten Pflaumenhefte beschrieb und gleichfalls für vorzüglich erklärt. Ist der Violetten Jerusalemspflaume sehr ähnlich, nicht vollkommen so edel an Geschmack, trägt aber in hiesigem, trockneren Boden noch merklich voller, oft strotzend. Ist gute Marktfrucht. Der Baum wächst stark.

Grosse (wahre) blaue Eierpflaume **†† L.

Das Reis erhielt ich von Diel und erklärte schon früher, daß ich sie von der Violetten Jerusalemspflaume nicht unterscheiden könne. Hr. Dr. Liegel hat beide jetzt auch für identisch erklärt, und da es noch eine andere Blaue Eierpflaume giebt, so ist es wohl besser, den obigen Namen ganz fallen zu lassen und die Frucht nur Violette Jerusalemspflaume zu nennen. Siehe das Weitere bei dieser.

Gelbe Eierpflaume * L. Mitte Sept.

Die größte unter den Pflaumen, die sich jedoch, da der Stein meistens nicht ablösig, auch der Geschmack zwar angenehm, etwas weinartig süß, doch nicht edel genug ist, mehr durch Größe und Schönheit, auch reichliche Tragbarkeit, als Marktfrucht empfiehlt. Kommt bei uns oft vor.

Kleine gelbe Eierpflaume fast ** L. Ende Aug., Anfang Sept.

Diese Frucht fand ich im Garten eines Canonicats zu Bardowick, und wurde der Baum dem Besitzer durch ganz außerordentliche Tragbarkeit als Marktfrucht sehr einträglich. Ist, obwohl der Stein nicht ablöslich ist, durch guten, zucker-

reichen Geschmack auch als Tafelfrucht angenehm. Bei Hrn. Dr. Liegel, dem ich diese Sorte zusandte, wird sie noch nicht getragen haben, und gebe ich von ihr folgende Beschreibung. Sie ist 1 Zoll 7 Linien hoch, 1¼ Zoll breit und etwas weniger dick. Nach dem Stiele nimmt sie stärker ab, als nach dem Kopfe, so daß die größte Breite etwas mehr nach dem Stempelpunkte liegt; Bauch und Rücken sind etwas gedrückt. Stiel mittelstark, hellgrün, etwas rostfleckig, gegen ¾ Zoll lang, sitzt in enger, flacher, nach der Rückenseite hin abfallender Höhle. Vom Stiele zum etwas vertieften Stempelpunkte läuft eine flache Furche, die allermeist ungleich theilt, wobei die eine Seite der Frucht sich noch etwas über den Stempelpunkt hinaus erhebt, so daß dieser nicht auf der Spitze der Frucht sitzt. Die Farbe der Haut, die sich leicht abziehen läßt, ist hochgelb, der Duft leicht, weißgelb. Vor voller Reife schimmern durch die Haut grünliche Punkte oder abgesetzte grünliche Streifen. Eigentliche Punkte sind fein und wenig bemerklich, oft aber finden sich an der Sonnenseite rothe Fleckchen, die auch wohl größere Roststellen als Einfassung umziehen. Fleisch gelb, zart, saftreich, von süßem, ziemlich gewürzten Geschmacke. Der Stein ist nicht ablösig, hellgelb, platt gedrückt, länglich eiförmig, fast oval, nach der Stielseite hin etwas stärker abnehmend, nach der Spitze zugerundet, ohne merkbares Spitzchen, mit nicht starken Rückenkanten. Der Baum wächst in der Jugend rasch, wird aber bei reicher Tragbarkeit nur mäßig groß; er geht mit den Aesten in ziemlich spitzen Winkeln in die Höhe, bildet eine buschige Krone; die etwas steif in die Höhe gehenden kahlen Sommertriebe sind schon durch ihre etwas gelbröthliche Farbe leicht kenntlich.

Nienburger Eierpflaume ** Anfang oder Mitte Sept. L.

Fand ich in meinem jetzigen Garten in der Stadt und hat Hr. Dr. Liegel sie bereits im 3ten Pflaumenhefte beschrieben. Ist der Cyprischen Eierpflaume ähnlich, nach der sie reift,

nicht ganz die Saftfülle derselben, aber etwas süßeres, gewürzreicheres Fleisch hat, und durch ganz außerordentliche Tragbarkeit, auch hier in ungünstigem Boden und Lage, sich empfiehlt. Ich mußte schon mehrmals, weil der Baum allzu voll saß, einen Theil der Früchte ausbrechen lassen. Ist auch für den Landmann eine gute Marktfrucht. Der Baum hat, namentlich in der Jugend, ein wildes Gewächs, so daß ich Anfangs glaubte, daß bei der Veredlung des ersten jungen Stammes ein wildes Reis genommen sei.

Oberdiecks gestreifte Eierpflaume ** Ende Aug. oder Anfang Sept.

Fand ich gleichfalls in einem Canonicatsgarten in Bardowick auf, und hat Hr. Dr. Liegel mich beehrt, ihr meinen Namen beizulegen. Süßer, sehr angenehmer Geschmack. Vom Steine sagt Liegel, daß er nicht ganz ablösig sei; hier war er es.

Bunte Frühpflaume * L. Erstes Drittel des Aug.

Bei uns, auch in den Gärten des Landmanns, häufig sich findende, der Rothen Mirabelle ähnliche Frucht, die Hr. Dr. Liegel unter obigem Namen bereits beschrieb. Der Baum pflanzt sich ächt aus der Wurzel fort und trägt sehr reichlich. Der Stein ist gewöhnlich nicht ablösig, und der Geschmack könnte edler sein; doch behält sie als sehr frühe, reichlich tragende Marktfrucht bei uns vorerst Werth. Von den vor oder mit ihr zeitigenden Pflaumen kenne ich bis jetzt keine, die ihr an Tragbarkeit irgend gleich käme; der Baum wird groß, und sowohl die Wurzelausläufer, als die aus den Steinen gezogenen Wildlinge taugen sehr für die Baumschulen, auch zur Veredlung von Pfirschen und Aprikosen.

Lucas Frühzwetsche fast ** gegen Ende Aug.

Erzogen von Hrn. Dr. Liegel aus dem Stein der Johannispflaume. Trug auch hier gern, sprang 1851 im Regen

zwar etwas auf, gleicht aber doch an Gestalt und Geschmack ziemlich der Hauszwetsche, so daß sie bei ihrer Frühzeitigkeit als Frühzwetsche zu empfehlen ist.

Wahre Frühzwetsche.

Besaß ich schon von Diel, und habe sie jetzt von Hrn. Dr. Liegel eben so. In Sulingen war der junge Baum nicht gehörig tragbar, (hier ist ein junger erst angepflanzt,) so daß ich sie noch nicht bestimmter empfehlen mag. An sich hat sie Geschmack und Werth der Hauszwetsche.

Haferpflaume.

Kleine, hier wohl noch weniger, als im südlichen Deutschlande taugliche Frucht, von weichem, faden Fleische, die höchstens zur Gewinnung von Wildlingen für die Baumschule empfohlen werden kann.

Schamals Herbstpflaume * Ende Sept.

Erhielt ich sowohl von Hrn. Schamal in Jungbunzlau selbst, als von Liegel. Hat Aehnlichkeit mit der Cyprischen rothen Eierpflaume und scheint gern zu tragen. Das Fleisch war, im hiesigen Boden wenigstens, etwas trocken und nicht gewürzt. In besserem Boden ist dies wahrscheinlich nicht der Fall, und hat sie dann als späte Pflaume besonderen Werth.

Nikitaer Hahnenhode (fast **) Anfang Sept.

Trug erst 1851, sprang im anhaltenden Regen etwas auf. Da sie ziemlich klein und von Güte nicht besser ist, als mehrere zugleich reifende, so wird sie doch wahrscheinlich zurückstehen müssen.

Herrnpflaume * Mitte Aug.

Das Reis erhielt ich von Diel ächt. Diese von allen Pomologen aufgeführte Frucht empfiehlt sich noch immer durch

Frühzeitigkeit und reiche Tragbarkeit, (die sich auch im hiesigen Boden bewährt,) sowohl für größere Privatgärten, wie als Marktfrucht. Liegel empfiehlt sie auch zum Dörren.

Frühe Herrnpflaume fast ** ½ Aug.

Das Reis erhielt ich von Diel, und stimmt die Frucht mit Liegels Beschreibung überein. Zeitigt gleich nach der Johannispflaume mit der Bunten Frühpflaume, ist als Tafelfrucht besser, als diese, trug aber in meinem jetzigen Garten in der Stadt, wo zwei große Bäume davon stehen, in 10 Jahren nur zwei Mal voll, meistens nichts, während die Bunte Frühpflaume jährlich trägt. Wahrscheinlich ist das indeß nur lokal, da die Pomologen ihre Güte und Fruchtbarkeit loben. Sie verlangt wohl freie Lage.

Hyacinthpflaume **† ½ Sept.

Zeigt sich auch hier tragbar und gut. Fleisch goldgelb, etwas härtlich, doch zart. Gezuckerter, sehr angenehmer Geschmack. Dürfte auch zum Welken taugen; zerspringt im Regen nicht. Verglichen Italiänische Damascene.

Gelbe Jerusalemspflaume ** ½—½ Sept. L.

Das von Hrn. Dr. Liegel erhaltene Reis trug zwar noch nicht, doch kann ich nicht zweifeln, nach Frucht und Vegetation, daß ich diese Sorte als Frankfurter Pflaume schon lange besessen habe. Steht an Schönheit und jährlicher, reicher Tragbarkeit der Gelben Eierpflaume gleich, übertrifft sie aber an Saftfülle und süßem, etwas weinartigen Geschmacke. Springt im Regen nicht auf. Der Stein ist hier nicht immer ablösig. Ist auch für den Landmann eine sehr gute Marktfrucht, da der Baum auf Boden und Standort nicht eigen ist.

Jahns Jerusalemspflaume ** ½ Sept.

Trug erst 1851, sprang im vielen Regen nicht auf und war der Geschmack sehr angenehm. Scheint auch hier vorzüglich zu sein.

Violette Jerusalemspflaume (Wahre blaue Eierpflaume) **† ja wohl †† L.

Gehört zu den besten Pflaumen, und verdient in jedem Garten eine Stelle. In Sulingen war sie noch beträchtlich größer und delikater, als hier, ist aber auch hier von sehr edlem, süßen, durch etwas Säure erhabenen Geschmacke. Mein Nachfolger in Sulingen rühmt ihre Güte auch zum Welken, besonders bei abgezogener Haut, wozu das zwetschenähnliche Fleisch sich eignet. Auch Hr. Dr. Liegel, der im 2ten Hefte diese Frucht nur mit * bezeichnete, rühmt später ihre Güte und reiche Tragbarkeit, und erklärte sie im 3ten Hefte, S. 158 mit der Wahren blauen Eierpflaume für identisch. Siehe diese weiter oben.

Johannispflaume.

Erhielt ich von Diel, und paßt die Frucht ganz auf die Beschreibung. Trägt auch im hiesigen leichten Boden gern, und wäre, bei gutem Geschmacke, als früheste größere Pflaume sehr schätzbar, wenn sie nicht fast jährlich etwas aufspränge, und sowohl an diesen Rissen, als auch sonst im Fleische, von beigemengtem Harze, harte, unangenehm schmeckende Stellen hätte, was sowohl in Bardowick, als Sulingen und hier der Fall war. Vielleicht hat sie diesen Fehler nur in leichtem Boden, und meine ich, in Lehmboden sie ohne denselben ein Mal gefunden zu haben, wo sie dann namentlich eine vorzügliche Marktfrucht wäre. Die Pomologen stimmen bisher in ihrer Empfehlung überein.

Isabelle ** ½ Sept.

Zeitigt mit der Rothen Eierpflaume. Ist sowohl in der Frucht, als durch die Triebe des Baumes leicht kenntlich, hat etwas süßeres, nicht so saftvolles Fleisch, als die Rothe Eierpflaume, und trug der junge Baum seit 3 Jahren gut, reichlicher, als die Rothe Eierpflaume. Scheint auf den Boden

gar nicht eigen. Bei naßkalter Witterung bleibt das Fleisch länger noch stellenweise hart, und muß sie etwas lange hängen.

Weisse Jungfernpflaume ** L. Anfang bis ½ Sept.

Durch Schönheit, guten Geschmack und reiche Tragbarkeit auch hier, selbst in meinem jetzigen Boden, sehr zu empfehlen. Auch für den Landmann eine gute Marktfrucht. Springt im Regen nicht auf. Verglichen Frühe Aprikosenpflaume.

Rothe Jungfernpflaume.

Diese im südlichen Deutschlande gerühmte Frucht habe ich von Diel und Liegel, (wie es nach einmaligen Früchten von letzterem Reise und der Vegetation scheint,) überein. Sie trug öfter, erlangte aber selbst in guten Jahren weder beträchtlichere Röthe, noch guten Geschmack; das Fleisch war auch gewöhnlich nicht vom Steine ablösig. Hat also hier wohl nicht Wärme genug.

Kirschpflaume.

In Form und Farbe einer spitzherzförmigen Kirsche gleichend. Ich hatte in Sulingen und hier einen Baum, und bestätigte sich die schon von andern Pomologen gemachte Bemerkung, daß sie nur einzelne Früchte ansetzt. Der Baum blühet unter allen Obstbäumen am frühesten, und paßt dadurch sehr in's Bosket. Neuerdings hat man noch bemerkt, daß diese Sorte durch Stecklinge der Zweige sich fortpflanzt, und so gute Wildlinge für Baumschulen giebt. — Es giebt auch eine gelbe Kirschpflaume, und müßte Obige noch das Beiwort Rothe haben.

Dunkelblaue Kaiserin.

Nach zwar nur einmaligen, aber sehr vollkommenen Früchten aus dem warmen Sommer 1848, bleibt hier diese

Frucht, auch wenn man sie bis zum Einschrumpfen am Baume hängen läßt, was 1848 schon nach der Mitte Septembers eintrat, vom Steine unablöslich und zu säuerlich. Reift etwas nach der Hauszwetsche.

Violette Kaiserin wohl **†.

In Fleisch und Geschmack der Hauszwetsche sehr ähnlich, und reift kaum nach dieser, scheint aber mehr jährlich voll zu tragen, wenigstens in kalten Frühlingen, wo die Hauszwetsche wenig ansetzt. Ich weiß noch nicht bestimmt, ob sie in kalten Jahren, wo die Früchte mir zwei Mal entwandt wurden, ihre rechte Güte und Reife erhält, glaube es aber. Springt im Regen nicht auf.

Weisse Kaiserin Anfang Oct.

Erhielt ich von Diel ächt, und wird sie von den südlicheren Pomologen sehr geschätzt. In Bardowick und Sulingen hatte ich schöne, durch Tragbarkeit und raschen Wuchs ausgezeichnete Hochstämme; die Frucht erlangte aber, selbst in warmen Sommern, ihre rechte Reife und Güte nicht, und hatte wenig Geschmack. Der Stein ist hier, wie im südlichen Deutschlande, nicht ablösig.

Ottomannische Kaiserpflaume fast ** Ende Aug.

Der Frühen Aprikosenpflaume und Weißen Jungfernpflaume ähnlich, mit denen sie ziemlich zugleich zeitigt, und mit ihnen wohl gleichen Werth hat, auch von ihnen durch etwas hohe, ovale Form, so wie durch den Baum sich leicht unterscheidet. Trug auch in meinem Garten in der Stadt voll. Man hat jedoch an einer dieser 3 Pflaumensorten genug, und muß noch näher gewählt werden.

Königspflaume fast ** ½—⅔ Aug.

Erhielt ich von Diel ächt. Wird, zum Unterschiede von der folgenden, auch wohl Diels Königspflaume genannt. Trägt

auch hier gern; das Fleisch ist etwas consistent, bleibt aber hier etwas säuerlich und scheint nicht ganz den Wohlgeschmack zu erlangen, den man ihr weiter südlich beilegt. Bleibt indeß immer eine gute, schöne und große Frucht.

Mayers Königspflaume fast ** Ende Aug.

Trug 1850 und 51, scheint recht tragbar und eine gute, große Frucht zu sein, die 1851, wo sie mit der vorigen zusammen trug, noch besser, etwas weniger säuerlich schmeckte, als diese. Der Stein ist auch hier nicht immer ablösig. Aufspringen im Regen, welches Liegel angiebt, bemerkte ich wenig.

Gelbe Mirabelle **†† L. Anfang Sept.

Ihrer ist schon in den Vorbemerkungen zu den Pflaumen gedacht, als einer vorzüglichen Wirthschaftsfrucht. Das Reis der leicht kenntlichen Frucht erhielt ich schon vor 20 Jahren von Diel und hatte in Bardowick und Sulingen tragbare, junge Hochstämme. Die Frucht, von der Größe einer großen Kirsche, (fast 1 Zoll Durchmesser,) aber mit eben so kleinem Steine, hat goldgelbes, etwas consistentes, süßes, gewürzreiches Fleisch, ist für die Tafel schätzbar, wenngleich man für diese mehr größere Früchte liebt, und wird im südlicheren Deutschlande in großen Quantitäten getrocknet. Der klein bleibende Baum kann auch als Buschbaum, oder Hecke gezogen werden, und verträgt das Beschneiden mit der Heckenscheere, wie ich in Meiningen bestätigt fand. Es ist so schwer nicht, beim Dörren dieser Frucht selbst den Stein aus ihr zu entfernen.

Rothe Mirabelle (*†) meist Ende Aug.

Erhielt ich gleichfalls von Diel, und ist die leicht kenntliche Sorte ächt. Gleicht der Bunten Frühpflaume, ist im Geschmacke edler, als diese, und auch sonst, durch Reifzeit und kleineren Baum, von ihr leicht zu unterscheiden; hat ablösiges, etwas consistentes Fleisch und soll gleichfalls zum Welken brauchbar

sein. Ich versuchte es, unter Entfernung des Steins, und war die Frucht gekocht recht angenehm. Liegel empfiehlt sie als Marktfrucht, wozu sie durch ihre Tragbarkeit sich qualificirt. Im Ganzen ist sie wohl entbehrlich.

Grüne Mirabelle Ende Aug.

Noch etwas kleiner, als die vorigen. Liegel setzt sie zwar nach ihrem Geschmacke in den ersten Rang, urtheilt aber doch, daß sie für den Sortensammler gehöre. Probezweig und ein seit 4 Jahren stehender junger Hochstamm setzten bisher nur einzelne Früchte an. 1851 fand ich davon einen etwa 8 Jahre stehenden Hochstamm, der auch nicht voll getragen hatte, und waren in diesem nassen Jahre die Früchte fade.

Rothe Nectarine ** ¼ Aug.

Große und sehr schöne, den rothen Nectarinenpfirschen gleichende Frucht, bei der sich jedoch auch hier Hrn. Dr. Liegels Bemerkung zu bestätigen scheint, (Heft 3, S. 159,) daß sie nicht voll trage, und im Winde schon vor voller Reife leicht abfalle, weshalb er, da sie sehr früh, bald nach der Johannispflaume zeitigt, empfiehlt, sie am Spalier zu ziehen. In meinem Garten in der Stadt verlor ein junger Baum 1851 in den ersten warmen Tagen alle angesetzten jungen Früchte, während draußen welche sitzen blieben. Würde also vielleicht in nördlicher Exposition voller tragen. Der Geschmack war 1851 außerdem etwas säuerlich, indeß gut.

Bunter Perdrigon fast ** gegen Ende Aug., Anfang Sept.

Große und schöne Frucht, von der sowohl die Probezweige mehrmals Früchte lieferten, als auch ein junger, 4 Jahre stehender Hochstamm 1850 und 51 sehr voll saß. Fleisch saftreich, schmelzend, von süßem, jedoch in nassen Jahren etwas fadem Geschmacke. Springt nur in sehr anhaltendem Regen auf. Liegel empfiehlt sie namentlich als Marktfrucht, und sagt,

daß man sie pflücken möge, indem sie, recht reif, beim Herabfallen vom Baume wegen Saftfülle leicht platze.

Normännischer Perdrigon ** L. ½ Sept.

Sehr große, blaue, leicht kenntliche Frucht, deren Reis ich von Diel erhielt. Trug in Sulingen mehrmals voll, wo ich einen schönen Hochstamm hatte, und scheint auch in hiesigem Boden eben so gut und fruchtbar. Süßer, gewürzreicher Geschmack, vor voller Reife etwas säuerlich. Diel setzt ihre Reifzeit in den August, was ein Irrthum sein muß; hier zeitigte sie schon zwei Mal in kälteren Jahren erst gegen Ende September, und setzt Liegel ihre Reifzeit in's erste Drittel des September. Ist für den Landmann gute Marktfrucht.

Rother Perdrigon.

Diese, wenngleich kleine, im südlichen Deutschlande wegen Tragbarkeit und edlen Geschmacks sehr geschätzte Frucht erhielt ich vor Jahren von Diel und habe sie, nach der leicht kenntlichen Vegetation, von Hrn. Dr. Liegel eben so, sah jedoch von dem wieder bezogenen Reise noch keine Früchte. Von dem Diel'schen Reise wuchs in Sulingen ein junger Hochstamm, der nach 12 Jahren umgehauen wurde, weil er immer nur einzelne Früchte brachte, und hier geht es mit einem achtjährigen Hochstamme eben so. Paßt also wahrscheinlich für unser Clima nicht, was durch das von Liegel bezogene Reis sich entscheiden muß. Ich sah auch die schon lange bekannte Frucht bei uns nie.

Violetter Perdrigon.

Im südlichen Deutschlande noch mehr geschätzt, als die vorige Sorte, und in weniger warmen Jahren von Diel selbst Pfirschen im Geschmacke vorgezogen. Bei uns setzt sie noch weniger Frucht an, als die vorige, nicht bloß hochstämmig, sondern selbst an der Wand, wo ich in Sulingen in östlicher Exposition einen wuchshaften Spalierbaum stehen hatte. Die

Blüthen fallen fast sämmtlich ohne allen Fruchtansatz ab; hat also hier nicht Wärme genug.

Aprikosenartige Pflaume **† wohl †† L.
½—½ Sept.

Treffliche Frucht, die ich von Diel und Liegel habe; jener nannte sie Gelbe Aprikosenpflaume. Reift gleich nach der Reineclaude, kommt ihr in Geschmack nahe, und taugt bei ihrem etwas consistenten Fleische auch sehr zum Welken. Sie leidet, wie die Reineclaude, sehr durch die Maden der Pflaumenwespen, trägt jedoch in freier, nicht eingeschlossener Lage mehr, als diese. In meinem Garten hier in der Stadt haben zwei schon 12 Jahre stehende Bäume noch wenig und nur zwei Mal reichlich getragen. Verdient recht häufige Anpflanzung. Springt im Regen wenig auf.

Coë's rothgefleckte Pflaume (Coë's golden drop.)
** Ende Sept.

Gelbe, große, sehr schöne Frucht, von süßem, delikaten Geschmacke. Trug zwar erst zwei Mal, jedoch gleich, sobald der Zweig blühete, und scheint auch hier fruchtbar. Ist schöner und größer, als die Reizensteiner gelbe Zwetsche, der sie ähnlich ist.

Coë's späte rothe Pflaume ** Oct.

Trug zwar erst in den warmen Jahren 1848 und 49, jedoch voll und so gute, weinartig süß schmeckende, schon Ende September zeitigende Früchte, daß ich glaube, sie werde auch bei uns als späte Pflaume gut sein, zumal sie in England erzogen ist. Wenn sie bis Mitte October am Baume bleibt, ist sie vielleicht die beste späteste Pflaume bei uns. Sie bedarf indeß erst noch längerer Prüfung.

Frühe schwarze Pflaume fast ** ½ Aug.

Unter diesem Namen habe ich von Diel eine gleich nach

der Bunten Frühpflaume und Rothen Nectarine zeitigende, schwarzblaue, stark 1 Zoll große, runde, an Kopf und Stiel stärker gedrückte Damascene, die Hrn. Dr. Liegel, dem ich sie 1851 sandte, noch unbekannt sein wird. Trägt voll, fällt nicht leicht ab, und ist, recht reif, von sehr angenehmem, gezuckerten, fein säuerlichen Geschmacke, und etwas consistentem Fleische. Der hellblaue Duft ist reichlich vorhanden, der Stein ablösig. Die Triebe sind behaart.

Hauptmann Kirchhoffs Pflaume **† gegen Ende Sept.

Erwuchs auf dem Schäferhofe hieselbst aus der Wurzel eines abgebrochenen Zwetschenbaumes, und nannte ich sie nach dem mir befreundeten jetzigen Pächter der Domäne. Herr. Dr. Liegel beschrieb sie bereits im 3ten Pflaumenhefte. Hat zwar nur die Größe der Spanischen Damascene, des Rothen Perdrigons, und ähnlicher, reift auch mit den Hauszwetschen, trägt indeß fast jährlich kletteroll, und öfter auch dann, wenn es Zwetschen nicht giebt; hat gelbes, feines, etwas consistentes, ablösiges Fleisch und delikaten, weinartigen Zuckergeschmack. Taugt bei der Beschaffenheit ihres Fleisches sicher auch zum Welken. Der Baum wird nicht groß.

Kirkes Pflaume ** ⅓—½ Sept.

Recht große, dunkelviolette Damascene, von etwas consistentem, doch schmelzenden Fleische und süßem, aromatischen Geschmacke. Trug erst zwei Mal, scheint aber auch hier gern zu tragen, und allgemeine Empfehlung zu verdienen. Von Hrn. Canzleidirector Bödiker und Hrn. Pastor Meyer aus Ludwigslust erhielt ich unter obigem Namen eine rothe, nicht ganz so gute Frucht, die also fälschlich unter obigem Namen geht, falls es nicht zwei Kirkes Pflaumen giebt.

Laurences frühe rothe Pflaume.

Unter diesem Namen habe ich aus James Booths Baum-

schulen eine sehr frühe, schon mit der Rothen Nectarine zeitigende, große, jährlich volltragende Frucht, bei der es zu bedauern ist, daß es ihr an der rechten Güte, wenigstens hier, fehlt. Das grüngelbliche Fleisch ist vom Steine nicht ablösig und hat etwas zu faden, schwach säuerlichen Geschmack. Stiel ist 1 Zoll lang, stark, sitzt ziemlich vertieft; die Frucht ist 1½—1¾ Zoll hoch, 3 Linien weniger breit und dick, abgestumpft oval, oder etwas umgekehrt eiförmig, am Stempelpunkte etwas eingezogen; Furche ungleich theilend, den Rücken etwas einziehend; Farbe grünlich oder schmutziggelb, mit etwas schmutziger, meistens mattbräunlicher Röthe überzogen, oder wie marmorirt. Der Duft ist etwas röthlichblau und leicht.

Michaelispflaume, Vacanzpflaume * Ende Sept.

Blaue, ziemlich große Damascene, die von Geschmack, wenn auch nicht eigentlich edel, doch gut und angenehm ist, und, zwar mit den Hauszwetschen zeitigend, doch weit öfter, als diese, vollträgt und daher nicht ganz verworfen werden möchte; namentlich gute Marktfrucht. Kommt gewöhnlich noch etwas nach der Hauszwetsche. Das Reis erhielt ich von Diel.

Norberts Pflaume Ende Sept., Oct.

Kleine, schwarzblaue Frucht, deren strotzende Tragbarkeit sich zwar auch hier bestätigt, die jedoch im Regen nicht nur aufspringt, sondern, wenigstens hier, selbst schon etwas faltig am Baume geworden, noch etwas fein Herbes hatte. Trug jedoch erst zwei Mal. Wird empfohlen zum Welken, nachdem man sie am Baume recht reif, etwas faltig hat werden lassen. Christ nennt sie Schwarze Mirabelle, welcher Name paßt.

Peters grosse gelbe Pflaume ** ½ — ⅔ Aug.

Da diese Frucht in meinem Garten in der Stadt auf einem jungen Hochstamme und Probezweige zwar gern trug, aber beträchtlich kleiner blieb, als die Beschreibung angiebt, und rechten Werth nicht hatte, bezog ich sie 1851 nochmals

und erhielt ganz dieselbe, leicht kenntliche Vegetation. Die geringere Größe und Güte wird nur lokal sein, und ist sie auch bei uns gewiß eine werthvolle Frucht, was ein in andern Boden gepflanzter junger Stamm erweisen muß.

Pflaume von St. Etienne **† ⅜ Aug.

Zwar nur mittelgroße, aber köstliche, im Geschmacke und Fleische der Reineclaude nahe kommende Frucht, die weit fruchtbarer zu sein scheint, als diese, da der nicht große Probezweig sogleich beim ersten Blühen und in den letzten drei Jahren hintereinander Früchte ansetzte. Wird auch hier sehr empfohlen werden können. — Die Mamelomte hat Liegel mit Obiger für identisch erklärt.

Dörells neue Purpurzwetsche **

Hr. Dr. Liegel bemerkt, daß sie der Rothen Cyprischen Eierpflaume sehr ähnlich sei, die aus dem Steine sich leicht sehr ähnlich fortpflanzt. Ich konnte unter beiden Früchten mehrmals, weder in der Frucht selbst, noch in der Reifzeit, den geringsten Unterschied finden. Die Sorte wäre also überflüssig, falls sie nicht etwa noch reichlicher tragbar ist, als die Rothe Eierpflaume, was mit ein paar Hochstämmen neben einander, auf möglichst gleicher Unterlage versucht werden muß.

Grosse Reineclaude **† ⅛ Sept., in heißen Jahren Ende Aug.

Allbekannt, und wohl allgemein für die köstlichste Pflaume angesehen. Vorsichtig getrocknet, liefert sie delikate Prünellen; doch zu solchen ist sie meist auf den Märkten zu theuer. Der Baum setzt an sich in den meisten Jahren klettevoll an, und wo, sei es nach Jahren, sei es in schwererem, oder im Winter überschwemmten Boden, die Pflaumenwespe ihn verschont, trägt er oft so voll, daß nothwendig ein großer Theil der Früchte ausgebrochen werden muß, wenn diese nicht viel zu klein und werthlos bleiben sollen. Leider aber ist diese köst-

liche Frucht die Lieblingsspeise der Tenthredomaden, die namentlich in trocknerem Boden solche Verheerungen unter den jungen Früchten anrichten, daß in solchem Boden es nicht zweckmäßig ist, den Baum häufiger anzupflanzen. Verglichen, was in den Einleitungen darüber schon gesagt ist.

Es giebt jetzt schon gegen ein Dutzend sehr ähnlicher, aus dem Steine der Reineclaude, die sich leicht ächt fortpflanzt, erzogener Früchte, und ist zu erproben, ob darunter etwa einige eben so köstliche sind, die weniger von den Tenthredomaden leiden. Zu diesen neuen Früchten gehört gleich

Bavays Reineclaude **

Sie wurde in Belgien erzogen, man machte von ihr gewaltiges Rühmen, und verkaufte jährige Copulanten um 5 Franken. Nachdem die Neuheit vorüber ist, bleibt sie etwas größer und etwas später zeitigend, als die Große Reineclaude, jedoch in köstlichem Geschmacke kommt sie ihr nicht völlig gleich, auch ist der Stein nicht ganz ablösig. Hier ist, wenigstens in eingeschlossener Lage, ihr Werth noch zweifelhaft. Ich habe sie von Hrn. Dr. Liegel und aus Neustadt an der Haardt, auch von Hrn. Lieutnant Donauer in Coburg überein, erhielt aber, nachdem die Probezweige und jungen Bäume schon vier Mal reichlich blühten, erst 2 etwas unvollkommene Früchte, die die Aechtheit verbürgen. Die Zweige setzten jedes Mal voll, namentlich 1851 klettevoll an, auch blieben sie von den Tenthredomaden sehr verschont; aber so wie einige wärmere Tage gewesen waren, fielen alle nach und nach ab. Vielleicht paßt die Sorte am Spalier im Schatten; wenigstens will der Baum nicht zwischen Gebäuden, sondern recht frei stehen. Im Frühlinge 1852 setzte sie, eben so wie noch manche andere empfindliche Obstarten, besser an, indem gleich von der Blüthezeit ab mehr gleichmäßige, häufig etwas feuchte Wärme, und weniger rascher Wechsel von Sonnenschein nach langer kalter Nässe herrschte.

Van Mons Reineclaude ** Anfang Sept.

Erzogen von v. Mons aus dem Steine der Reineclaude. Hr. Dr. Liegel beschrieb sie noch nicht. Trug hier einige Mal, scheint kaum die Größe der Reineclaude zu erreichen und kaum so edel an Geschmack zu sein. Ob sie tragbarer ist, weiß ich noch nicht; doch scheint dies fast so.

Kleine grüne Reineclaude **† oder †† ½ Aug.

Kleiner, aber tragbarer und an Wohlgeschmack nicht viel geringer, als die Große Reineclaude, auch zum Welken noch tauglicher, als diese. Verdient recht häufigen Anbau.

Rothe Reineclaude fast ** Anfang Sept.
Ende Aug.

Diese Sorte bekam ich als **Reineclaude rouge van Mons** aus Neustadt an der Haardt, und theilte sie weiter Hrn. **Dr.** Liegel mit, der sie auch von van Houtte in Gent erhielt. Zeigte sich auch hier recht tragbar, doch urtheile ich über sie, wie Hr. **Dr.** Liegel, daß sie, bei etwas weichem Fleische und nicht ganz löslichem Steine, etwas geringeren Werth habe. Hat Reineclauden-Geschmack nicht. Der Baum ist an den Trieben sehr kenntlich.

Catalonischer Spilling.

Als früheste Pflaume des Jahrs wäre diese Frucht von großem Werthe, wenn der Baum nicht zu wenige Früchte ansetzte. Probezweige und zwei junge Hochstämme von dem von Diel erhaltenen Reise trugen in Sulingen immer nur einzelne Früchte, zumal auch die Tenthredomaden sie sehr heimsuchen. Das von Liegel wieder bezogene Reis lieferte noch keine Früchte, und muß sich ergeben, ob Bäume davon fruchtbarer sind. Im südlichen Deutschlande wird die Sorte geschätzt, wenngleich auch Hr. **Dr.** Liegel (**III.**, S. 159) sagt, daß sie nicht reichlich trage, und geschützte Lage anräth.

Washington ** ⅛ Sept.

Sehr große, gelbliche, delikate Frucht, die auch hier gern trägt. Fleisch etwas consistent, doch zart, und war hier der Geschmack in warmen Jahren ganz reineclaudenartig, etwa wie der der Aprikosenartigen Pflaume. Kann wohl allgemein empfohlen werden. Der Baum wächst stark.

Grosse grüne Weinpflaume * ⅛ Sept.

Ganz gute und, wie es scheint, auch hier tragbare Frucht; ist indeß fast klein, der Stein nicht ablösig, und wird überflüssig sein. Im südlichen Deutschlande findet man sie in den Gärten des Landmanns.

Grosse Zuckerzwetsche ** ½ Sept. L.

Habe ich von Diettrich und Liegel; jene trug schon und scheint ächt. Ist dies der Fall, wie ich nicht zweifle, so kommt die Frucht bei uns schon häufig vor und ist hier sehr tragbar, während man im südlichen Deutschlande klagt, daß sie wenig trage. In Herrnhausen findet sie sich als Blaue Eierpflaume, öfter als Ungarische Pflaume. Zeitigt früher, als die Hauszwetsche, steht ihr an Werth und Geschmack kaum nach, und ist besonders gute Marktfrucht.

Dörells neue grosse Zwetsche fast **† L. ½ Sept.

Auch eine große Zwetsche, die vor der Hauszwetsche zeitigt, ihr in Fleisch und Geschmack ähnlich ist, und nur den Fehler hat, daß der Stein nicht ablösig ist. Trug hier gern; ist schätzbare Marktfrucht.

Hauszwetsche, Gemeine Zwetsche **†† L.

Allbekannt, und braucht nicht empfohlen zu werden. Möchte man, statt Wurzelausläufer von ihr anzupflanzen, nur mehr veredelte Bäume von der größesten und besten Sorte anziehen! In zu trocknem Boden hat sie geringen Werth, und in meinem

jetzigen Garten in der Stadt trägt der Baum wenig und bleibt die Frucht klein, oft nicht ablösig, so daß ich die Bäume meist entfernt habe. Selten paßt ihr indeß ein Boden nicht.

Italiänische Zwetsche **†† L.

Zeitigt mit der Hauszwetsche, ist in Fleisch und Geschmack ganz den edelsten Varietäten der Hauszwetsche gleich und noch etwas größer, als diese. Kommt auch unter den Namen Fellenberger Zwetsche, Schweizer-Zwetsche vor, und ist unter letzterem Namen aus der Bückeburger Baumschule schon mehrfältig bei uns verbreitet. Der Baum hat in Blatt und Trieben Aehnlichkeit mit dem der Reineclaude. Hat noch größeren Werth, als die Hauszwetsche, zumal unter den jungen Früchten sich keine Taschen anfinden.

Italiänische grüne Zwetsche fast **†

Nach Vegetation und einigen Erstlingsfrüchten von Liegels Reise kann ich nicht zweifeln, daß ich diese Sorte schon lange von Diel als Grüne Eierpflaume habe. Kommt einzeln bei uns vor, und wird der gern tragende Baum von seinen Eigenthümern geschätzt. Geschmack süß, gewürzreich. Stein zwar nicht ablösig, doch läßt sich die Frucht vorzüglich auch zum Einmachen mit Zucker benutzen, wie ich mehrmals fand, und liefert sie so ein delikates Gericht.

Liegels Zwetsche * Ende Aug., Anfang Sept.

Der Probezweig trug gleich ein Jahr nach der Veredlung (1851) voll, und eben so 1852, so daß sie auch hier tragbar sein wird. Da sie Zwetschengestalt nicht hat, hieße sie etwa besser Liegels Pflaume, zumal noch eine Liegels Frühzwetsche vorkommt, und die Namensähnlichkeit leicht Verwechslung erzeugt. Fleisch war in dem naßkalten Sommer 1851 etwas trocken, und kann ich über Geschmack und Güte noch nicht urtheilen.

Melnicker Zwetsche (*†) Mitte oder gegen Ende Sept.

Zeitigt vor der Hauszwetsche; trägt häufiger voll, als diese; indeß ist die Frucht hier kleiner, als eine Hauszwetsche, von Gestalt herzförmig, mehr pflaumenartig, und das Fleisch etwas weich, nicht von eigentlich edlem Geschmacke, auch der Stein nicht ablösig, so daß sie hier hauptsächlich wohl nur als Marktfrucht empfohlen werden kann.

Reizensteiner Zwetsche **† L. Ende Sept.

Habe ich von Diel und Liegel überein. Die Sorte findet sich bei uns einzeln, ist aber lange nicht so verbreitet, als sie, wegen Schönheit und guten, süßgewürzreichen Geschmacks, sein sollte. Der Baum trägt reichlich, selbst im hiesigen Boden. Ihr einziger Mangel ist, daß der Stein in einzelnen Jahren nicht recht ablösig ist. Meistens indeß und bei rechter Reife ist er es, wahrscheinlich auch in besserem, etwas feuchteren Boden stets.

Rothe Zwetsche fast ** L. Mitte Aug.

Zeitigt gleich nach der Bunten Frühpflaume und Frühen Herrnpflaume, trägt selbst in meinem Garten in der Stadt voll, und ist durch Frühzeitigkeit und guten Geschmack schätzbar, auch sehr gute Marktfrucht, so daß ich sie, mit den Meiningern, noch etwas mehr schätze, als Hr. Dr. Liegel. Ist in Form und Fleisch der Violetten Dattelzwetsche ähnlich.

IV.

Kirschen.

Wenngleich die Kirsche, schon als die erste Obstfrucht im Jahre, überall geschätzt und vielleicht auch häufiger angepflanzt wird, als die Pflaume, so sollte doch auch sie verhältnißmäßig noch etwas mehr bei uns angebaut werden, zumal sie zu vielen öconomischen Zwecken, und auch für Landstraßen recht paßt. Hauptsächlich nur im Altenlande und den Vierlanden giebt es ausgedehntere Kirschenpflanzungen, die durch den Verkauf nach Hamburg sehr einträglich werden. Der Grund des verringerten Anbaus der Kirsche liegt theils darin, daß man außer einigen Sorten Weichseln bei uns nie Kirschen trocknet, obwohl doch viele Süßkirschen, namentlich die Knorpelkirschen, dazu eben so gut und noch mehr passen, und man im südlichen Deutschlande aus bunten Knorpelkirschen, aus denen man, nachdem sie etwas im Ofen gestanden haben, durch einen leichten Druck die Steine entfernt, die trefflichsten Rosinen macht, die den wirklichen täuschend ähnlich sehen und besser sind, weil sie keine Kerne haben. Vorzüglich aber liegt der Grund der geringeren Anpflanzung in der Besorgniß, die Früchte größtentheils den Sperlingen überlassen zu müssen, die

sich allzu sehr vermehrt haben, seitdem durch eine ungegründete Ansicht man die Maßregel nicht weiter verfolgt, daß der Landmann Sperlingsköpfe liefern mußte. Man ist ja überall in der neuern Zeit gegen den kleinen Diebstahl gar nachsichtig geworden, und macht dadurch alles Eigenthum unsicher, und so verfolgen auch die Sperlinge ungestört ihre Räubereien. Es wäre aber gewiß wohl an der Zeit, ernstliche Maßregeln gegen diese schlauen und dreisten Diebe wieder hervorzusuchen, da man an vielen Orten jetzt selbst kein Kornfeld, namentlich Weizenfeld, mehr reif bekommen kann, ohne acht Tage lang einen Wächter gegen die Sperlinge dabei anzustellen, und man gewiß nicht zu viel rechnet, wenn man annimmt, daß jeder Sperling jährlich wohl eine halbe Metze des besten Korns verzehre, und auf dem Lande verstreue, was, multiplicirt mit den Legionen dieser Thiere, die es giebt, schon den Finanzmann auf ernste Ueberlegungen bringen sollte. Der von den Sperlingen durch Vertilgung von Insecten gehoffte, und in neuerer Zeit viel gerühmte Nutzen ist so groß nicht, und wiegt den Schaden, den sie stiften, nicht auf. Der Sperling ist schon durch seinen Magen hauptsächlich auf Körner angewiesen. Er verzehrt im Frühlinge allerdings manchen Maikäfer, aber für 100 Thaler könnte man von diesen Insecten in einem größeren Umkreise durch arme Leute schon ein gar ansehnliches Quantum einsammeln und vertilgen lassen, und wie man dabei noch eine Arbeit für Arme hätte, um die man jetzt oft verlegen ist, so würde man dadurch wirksamer den Verheerungen der Engerlinge entgegenwirken, die trotz aller Sperlinge neuerdings mehrmals weit und breit außerordentlichen Schaden angerichtet haben. Daß die Sperlinge viele Raupen verzehrten, habe ich nicht gefunden. Ich schoß zuweilen Alte, wenn sie eben in den Obstbäumen recht geschäftig schienen und fand in Kropf und Magen größtentheils Körner, z. B. selbst Samen von Brennesseln; eben so untersuchte ich öfter Kropf und Magen der Jungen, wenn die Alten eben gefüttert hatten, und fand, neben Resten von Körnern, Reste von Laufkäfern, Mistkäfern, Tipulalarven ꝛc., Raupen aber nicht. — Möchte

man, statt der Sperlinge, lieber andere Vögel um so mehr schonen!

Auf den Boden ist die Kirsche im Allgemeinen nicht eigen, kommt vielmehr fast überall fort, bleibt jedoch in freier und luftiger Lage, so namentlich an Anhöhen, am gesundesten und tragbarsten. Wo der Pflaumenbaum vorzüglich üppig wächst, kommt die Kirsche, besonders die Süßkirsche, nicht gut fort, und will nicht zu feuchten Boden haben; aber daß sie gerade recht trocknes Land vorzüglich liebe, ist, wenigstens in der Ebene, nicht gegründet, indem sie da vielmehr ein hinreichendes Maaß von Feuchtigkeit im Boden bedarf, wenn Sonnenhitze in dürreren Jahren nicht ihre Säfte schädlich so verdicken soll, daß Harzfluß entsteht, an dem oft selbst große Bäume sterben. Auf der Höhe meines sandigeren Gartens wuchsen Süßkirschen Anfangs üppig, aber in den trocknen Jahren, die wir länger hatten, sind durch Harzfluß, und eben so auch durch Frostschaden am Stamme nach späten Fröſten, mehrere davon ganz eingegangen und alle krank geworden. Birnen hielten dort die Dürre gesund und besser aus. Auf luftigen Anhöhen wirken Frost und Sonne schon nicht so verderblich ein, und zerstört Sonnenhitze da auch weit weniger die jungen Früchte, die im Thale oder in eingeschlossener Lage durch Sonnenhitze häufig vergilben.

Merklicher, als der Boden, scheint auf die Tragbarkeit der Kirschen Lage und Standort einzuwirken, entschieden aber ist dies bei der Unterlage der Fall, indem Süßkirschen, auf Sauerkirschenwildlinge gepfropft, nicht fortwachsen und sich bald todttragen; Sauerkirschen aber, auf Süßkirschenwildlinge veredelt, zwar sehr kräftig wachsen und groß werden, jedoch meistens wenig tragen. Auch einzelne Süßweichseln verlangen wahrscheinlich zur Unterlage den Sauerkirschenwildling, wenn sie voll tragen sollen. Nur einzelne Sauerkirschen, z. B. die Bettenburger Glaskirsche, scheinen auf dem gewöhnlichen Weichselwildlinge nicht fortzuwollen, und müssen im Einzelnen die Beobachtungen noch vervollständigt werden. Man nehme daher

seine Sauerkirschenstämme nur aus solchen Baumschulen, wo man gewiß überzeugt sein kann, daß sie auf Sauerkirschenwildling veredelt seien. Für feuchte Lagen veredelt man die Süßkirsche mit Vortheil auf Mahalebstämmchen; gewöhnlich wird behauptet, daß auch Sauerkirschen auf der Mahalebunterlage fortkämen; mir hat der Versuch mehrmals nicht gelingen wollen.

Eine eigene Krankheit mancher Weichselsorten ist das Verdorren der jungen Triebe bei kalter Frühlingswitterung. Diese Krankheit ist jedoch nur manchen einzelnen Sorten eigen, kommt z. B. vorzüglich häufig bei der bei uns fast überall angebauten, sogenannten Weinkirsche vor, einer Weichselsorte, deren rechten Namen ich noch nicht fest angeben mag. Ich hatte in meinem Garten einen größeren derartigen Stamm zum Probebaume gemacht, und, damit er nicht an Harzfluß litte, viele der ursprünglichen Zweige stehen lassen. Einige Jahre trugen die Probezweige gut; dann aber litt der Baum bei ungünstiger Frühlingswitterung am Verdorren der Zweige so, daß alle stehen gelassenen ursprünglichen Aeste völlig abstarben, während den ganzen Sommer über die Probezweige der Glaskirschen, Natten und mehrerer Weichseln grün und gesund blieben, endlich aber in den Ruin des Baumes mit hineingezogen wurden, der durch Harzen starb. Einen guten Aufsatz über diese Krankheit findet man in den Altenburger Annalen, Thl. 2, S. 69, wo Kälte mit Nässe und Zugwind als hauptsächliche Ursache angegeben wird. Im Allgemeinen ist dies richtig, da die Krankheit nur in kalten Frühlingen und bei windiger Zeit eintritt, erklärt aber die Sache doch noch nicht hinlänglich, da es auch manchen kalten und windigen Mai giebt, wie z. B. gleich 1851, wo die Krankheit, und dazu an derselben Stelle, sich nicht zeigt.

Auch manche der trefflichsten Kirschensorten hat die neuere Zeit durch Kernsaaten gewonnen; doch scheint diese Frucht schon ziemlich auf den Gipfel der Vollkommenheit gelangt zu sein, denn manche der ganz neuerdings, vorzüglich aus Belgien,

verbreiteten und theuer verkauften Sorten bewähren sich, wenigstens in Deutschland, selbst im südlicheren Deutschlande nicht, sind wenigstens nicht besser, als ältere Sorten. Auch durch Hrn. Freiherrn von Trauttenberg zu Prag erhielt ich vor einigen Jahren eine Anzahl neuer gerühmter Kirschensorten, die größtentheils aus dem berühmten Kirschenorte Neustadt an der Meta abstammen sollen, als z. B. Wobecuice, Köstelnice, Wosensky A. und B., Cassa Viche, Jacubsky ꝛc., die sich hier nicht bewährten, wenigstens merklich kleiner und weniger schmackhaft waren, als schon vorhandene, gleichzeitig reifende Sorten. Ich glaube, daß man manche neuere Kirschensorte mit Unrecht deshalb anpries, weil man nur nach den Früchten des Wildlings urtheilte, und nicht erst probirte, ob die Sorte, auf andere Stämme veredelt, auch eben so groß und gut bleibe. Ich habe mehrmals beobachtet, daß nach der Veredlung auf andere Stämme eine Kirschensorte nicht mehr so groß und vorzüglich blieb, als auf dem ursprünglichen Wildlinge, und Andere haben ähnliche Beobachtungen gemacht, z. B., wie schon obgedacht, Hr. Pfarrer Büttner in Oettinghausen. Man kaufe daher nicht Sorten, weil sie neu sind und angepriesen werden, zumal man wenige Kirschensorten bedarf, da diese Frucht in Form, Geschmack, Brauchbarkeit weit weniger Verschiedenheiten darbietet, als die andern Obstclassen. Wo man dagegen aus Kernen edler Kirschen, was ziemlich oft eintritt, einen Wildling gewonnen hätte, der gute Früchte trägt, da lasse man ihn unveredelt; er wird desto gesunder und tragbarer sein.

Eine treffliche Classification der Kirschen verdanken wir dem leider zu früh verstorbenen Hrn. Freiherrn Truchseß zu Bettenburg. Er theilt die Kirschen, zunächst nach den Bäumen, in 4 Classen: I. Kirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlechte, bei denen der Baum durch seine großen, gewöhnlich ziemlich hängenden Blätter leicht kenntlich ist. Diese Classe zerfällt, je nachdem das Fleisch weich oder härter ist, in Herzkirschen und Knorpelkirschen, (hier gewöhnlich Leder-

kirschen genannt,) und nach der Farbe der Haut und dem gefärbten oder nicht gefärbten Safte der Frucht in schwarze Herzkirschen und schwarze Knorpelkirschen, bunte Herzkirschen und bunte Knorpelkirschen, gelbe Herzkirschen und gelbe Knorpelkirschen. Dann folgt **II.** die Classe der Kirschen aus dem großen Sauerkirschenbaum-Geschlechte, der das kleinere, stehende Blatt der Sauerkirschen, aber aufrecht stehende Zweige hat, auch solche bei mehrerer Größe der Stämme behält. Die hieher gehörenden Früchte zerfallen in Süßweichseln (mit färbendem Safte und schwarzer oder dunkler Haut, z. B. Rothe Maikirsche,) und Glaskirschen (mit nicht färbendem Safte und hellrother, durchsichtiger Haut.) Weiter folgen **III.** die Kirschen aus dem kleinen Sauerkirschenbaum-Geschlechte, dessen Zweige sich hängen, sobald der Stamm etwas heranwächst. Sie zerfallen eben so, wie bei der **II.** Classe, nach dem färbenden oder helleren Safte und dunkler oder hellrother, fast durchsichtiger Haut, in Weichseln und Amarellen, welche letzteren in der Frucht den Glaskirschen gleichen. Endlich kommt **IV.** die Classe aus dem blüthensprossenden Sauerkirschenbaum-Geschlechte, welche bis jetzt nur die Allerheiligenkirsche in sich begreift, die geringen Werth hat.

Daß Truchseß so früh erblindete und starb, ist für die Obstkunde gar sehr zu bedauern, da in vieler Hinsicht seine so umfassend angelegten Forschungen unvollendet blieben, und wäre es zu wünschen, daß diese, so weit es noch möglich ist, von einem andern Pomologen wieder umfassender aufgenommen und fortgesetzt werden möchten, jedoch mit sorgfältigem Vermeiden, nicht etwa umzustoßen, was er bereits festgestellt hatte, und eine Art Ruhm darin zu suchen, Alles neu zu gestalten. Leider werden gar viele in seiner Collection befindlich gewesene Sorten nirgend mehr zu haben sein. Beim Gebrauche seines Werks zur Entscheidung, ob man diese oder jene Sorte ächt habe, findet man als wesentlichen Mangel des Werks, daß er zwar die einzelnen Sorten in den verschiedenen Classen und den Rubriken, die er in diesen Classen

machte, (je nachdem er über eine Frucht völlig entschieden, oder noch nicht entschieden war, oder sie noch wenig beobachtet hatte,) nach der Reihefolge ihrer Reifzeit ordnet, jedoch meistens unterlassen hat, durch Angabe eines Datums oder mehrerer gleichzeitig reifender anderer Sorten, die Reifzeit einer vorliegenden Sorte näher zu bestimmen. Da die Reihefolge nicht nur in jeder Classe, sondern selbst in jeder Rubrik von vorn wieder anfängt, ohne die Frucht in eine allgemeine Reihefolge aller Kirschensorten nach ihrer Reifzeit einzuordnen, so bleibt man über die nähere Zeit, wann eine von ihm beschriebene Frucht reift, doch oft ganz ungewiß. Manche schätzbare Data über die Reifzeit der Kirschensorten hat schon Diettrich in seinem Handbuche gegeben, der auch bei mehreren Sorten die von Truchseß unvollendet gelassene Beschreibung vervollständigt; doch bleibt man auch so noch oft in Ungewißheit. Ich will es versuchen, durch die nachfolgende Uebersicht, so weit ich es nach meinen bisherigen Beobachtungen vermag, diesem Mangel abzuhelfen. In acht verschiedenen Jahrgängen habe ich bisher die eintretende Reifzeit der Kirschensorten, früher jede Woche, in den letzteren 4 Jahren von 3 zu 3 Tagen aufgezeichnet. Wo an einem Baume die Früchte sehr nach und nach zeitigten, wurde als Datum der Reife der Tag angeschrieben, wo man die Mehrzahl der Früchte als reif betrachten konnte. Zur Angabe eines Datums der eingetretenen Reifzeit wähle ich das Jahr 1851, weil in demselben meine meisten Kirschensorten trugen, und es das günstigste Kirschenjahr war, und will, was nur in früheren Jahren trug, einreihen nach den Sorten, mit denen es seinerzeit gleichzeitig reifte. Um das Auffinden zu erleichtern, sollen in Rubriken zuerst die Herzkirschen, dann die Knorpelkirschen u. s. w. nach dem Systeme aufgeführt werden. Jeder wird leicht ermessen, daß die Tabelle, auch wenn sie noch vollkommener wäre, als ich für jetzt sie schon geben kann, nur einen einigermaßen zutreffenden, aber doch immer sehr leitenden Anhaltspunkt geben kann, da man kleine Variationen in dem Eintritte der Reife bei der-

selben Sorte nach Standpunkt, Jahreswitterung, Unterlage rc. bald selbst wahrnehmen wird. Auch gilt das beigesetzte Datum der Reife nur für das Jahr 1851, indem die Reifzeit der Kirschen, je nach der Jahreswitterung und nach dem Eintritte der Blüthezeit, sehr verschieden ist, und mir z. B. die beiden frühesten Sorten 1848 schon am 7. Juni zeitigten, während 1851 die Reifzeit derselben am spätesten, erst am 30. Juni eintrat. Meistens beginnt die Zeitigung der frühesten Sorten am 15.—18. Juni, und wird man, wenn man in einem vorliegenden Jahre Datum der Reife der ersten Sorten aufgezeichnet hatte, ungefähr zutreffend auch das Datum der Reife später zeitigender Sorten nach der Tabelle finden können, wobei man nur merken muß, daß auch bei den Kirschen durch warme oder kalte Witterung, die ein paar Wochen hindurch dauert, die Reife eines Theils der Sorten bald beschleunigt, bald etwas verzögert werden kann. Truchseß räth deshalb schon, seine Kirschen hauptsächlich nur in günstigen Kirschenjahren, wo sie volltragen und gut wachsen, zur Gewinnung entscheidender Urtheile zu beobachten. Am sichersten wird man immer gehen, wenn man mehr auf die gleichzeitig reifenden Sorten, als zu genau auf das Datum Rücksicht nimmt. — Zur Vergleichung will ich unter das Datum der Reifzeit aus 1851 auch noch das aus einem Jahre mittlerer Reifzeit in Klammern beifügen.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
30. Juni (18. Juni). 1. a.	Neue frühe Mai-Herzkirsche. Carlsruher allerfrüheste Mai-Herzkirsche. Hallas frühe Mai-Herzkirsche. Prager Frühkirsche, (die 2 letzten Sorten reiften früher 6 Tage später, was zufällig gewesen sein wird, da diese 4 Sorten identisch sein werden.) Früheste bunte Herzkirsche.			
3. Juli (21. Juni). 1. b.	Nienburger frühe bunte Herzkirsche.			
9. Juli (27. Juni). 1. c.	Frühe Mai-Herzkirsche.			Schwarze Maiweichsel, fast reif.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
11. Juli (29. Juni). 2. a.	Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche, fast reif. Knights frühe schwarze Herzkirsche.		Preßburger Maikirsche, (in 2 früheren Jahren einzelne Früchte mit der Rothen Maikirsche.) Herzogskirsche.	Spanische Frühweichsel. Liegels süße Frühweichsel, beide fast reif, genießbar.
14. Juli (2. Juli). 2. b.	Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche. Glänzende Johanniskirsche, fast reif. Köstelnice. Flamentiner. Brodans frühe weiße Herzkirsche, fast. Tilgeners rothe Herzkirsche. Winklers weiße Herzkirsche, beide theilweise. Rosenobel.		Rothe Maikirsche. Cerise précoce. Berliner Maikirsche, (werden = Rothe Maikirsche sein.) Herzogskirsche, recht reif.	Königliche Amarelle. Straußweichsel. Schwarze Maiweichsel.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
17. Juli (5. Juli). 2. c.	Glänzende Johanniskirsche. Burchardts schwarze Rosenobel. Wobecuice. Florianerkirsche. Große schwarze Ungarische Herzkirsche. Fromms schwarze Herzkirsche. Süße Mai-Herzkirsche, fast. Lucienkirsche. Tilgeners rothe und Winklers weiße Herzkirsche, recht. Frühe lange weiße Herzkirsche. Süße Spanische. Eltonkirsche. Rothe Molkenkirsche. Podebrader neue bunte Herzkirsche.		Schöne von Choisi, (Truchseß setzt sie hinter die doppelte Glaskirsche; ich hatte zweimal nur einige Früchte im Garten in der Stadt; scheint völlig die rechte, und zeitigt künftig wohl später.)	Boukefamarelle, fast. Spanische Frühweichsel. Liegels süße Frühweichsel. Bettenburger Natte. Doppelte Natte. Doppelte Weichsel.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
20. Juli (8. Juli). 3. a.	Büttners schwarze Herzkirsche. Süße Mai-Herzkirsche. Große süße Mai-Herzkirsche. Frasers Tartarische schwarze Herzkirsche. Pokratitzer schwarze Herzkirsche. Kronberger schwarze Herzkirsche. Bettenburger schwarze Herzkirsche. Florianerkirsche, recht. Gr. Ungarische schwarze Herzkirsche, recht. Krügers schwarze Herzkirsche. Schwarzer Adler. Ochsenherzkirsche, fast. Spitzens schwarze Herzkirsche, fast.	Lampens schwarze Knorpelkirsche. Speckkirsche. Gottorper. Perl-Knorpelkirsche.	Belserkirsche. Große schwarze Himbeerkirsche, fast. Doppelte Glaskirsche, fast. Roi de Prüsse, fast, Polnische Kirsche, Herzogin von Angoulême, (scheinen nach der Vegetation bis jetzt Glaskirschen, nicht Amarellen zu sein.)	Früher Gobet. Bouketamarelle. Süße Amarelle. Bettenburger Natte, stark.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
20. Juli (8. Juli). 3. a.	Downtonskirsche. Eltonkirsche, recht. Büttners rothe Herzkirsche. Bavays große Herzkirsche, fast.			
23. Juli (11. Juli). 3. b.	Waterlookirsche. Ochsen-Herzkirsche. Thränenmuscateller aus Minorca. Spitzens schwarze Herzkirsche. Perlkirsche. Dankelmannskirsche. Cassa Biche. Gelbe Herzkirsche.	Seckbacher. Lampens schwarze Knorpelkirsche, recht. Prager Zwitterkirsche. Runde marmorirte Süßkirsche. Esperins Knorpelkirsche. Lauermannskirsche, fast. Holländische Prinzeß, fast. Gemeine Marmorkirsche, fast; in andern Jahren schon völlig.	Folgerkirsche. Große schwarze Himbeerkirsche. Rothe Muscateller, fast. Doppelte Glaskirsche. Amerikanische Gewürzkirsche. Rothe Glanzkirsche. Roi de Prusse. Le Mercier, (wahrscheinlich Süßweichsel.)	Süße Amarelle, recht. Großer Gobet, fast.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
26. Juli (14. Juli). 3. c.	Späte Maulbeerkirsche. Schwarzes Taubenherz. Thränenmuscateller aus Minorca, recht. Herrnhäuser, neue. Ochsen-Herzkirsche, recht. Perlkirsche, recht. Bavays große Herzkirsche. Louis Philipp. Reine Hortense. Gelbe Herzkirsche, recht.	Winklers schwarze Knorpelkirsche. Gubener Bernsteinkirsche. Weiße Spanische. Büttners neue (späte) rothe Knorpelkirsche, Pr. Büttners rothe Knorpelkirsche, fast. Wenzelicks bunte Knorpelkirsche, fast. Schöne von Rocmont.	Rothe Muscateller. Beltenburger Glaskirsche.	Großer Gobet. Neue Englische Weichsel. Große Morelle. Erfurter Augustkirsche. Braunrothe Weichsel. Herzförmige Weichsel. Henneberger Grafenkirsche.
29. Juli (17. Juli). 4. a.	Späte Maulbeerkirsche, recht.	Schwarze Spanische Knorpelkirsche. Grolls bunte Knorpelkirsche, fast. Holländische Prinzessin u. Lauermannskirsche, recht. Wenzelicks bunte Knorpelkirsche. Büttners späte rothe Knorpelkirsche, recht.	Rothe Muscateller, recht. Prager Muscateller, fast.	Großer Gobet, recht. Braunauer Amarelle, jetzt hell glaskirschenroth, reif und milde erst weit später.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
29. Juli (17. Juli). 4. a.		Büttners rothe Knorpelkirsche. Prager Zwitterkirsche.		
1. Aug. (20. Juli). 4. b.	Goldgelbe Herzkirsche.	Zdechowitzer schwarze Knorpelkirsche. Szuckser schwarze Knorpelkirsche. St. Walpurgiskirsche. Neapolitanische Knorpelkirsche. Purpurrothe Knorpelk. Schwarze Spanische Knorpelkirsche, recht. Büttners rothe Knorpelkirsche, recht. Grolls bunte Knorpelkirsche. Dönissens gelbe Knorpelkirsche. Büttners gelbe Knorpelkirsche.	Prager Muscateller, recht. Große Glaskirsche.	Späte Amarelle. Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency, einigemal hier. Große Nonnenkirsche. Henneberger Grafenkirsche, recht. Kirchheimer Weichsel.

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
4. Aug. (23. Juli). 5. a.	Nienburger späte bunte Herzkirsche.	Schwarzbraune Knorpelkirsche, fast. Szuckser schwarze Knorpelkirsche, recht. Drogans weiße Knorpelkirsche. Gubener Bernsteinkirsche, recht. Weiße Spanische, recht. Dönnissens gelbe Knorpelkirsche, recht. Büttners gelbe Knorpelk. Drogans gelbe Knorpelk.	Wahre Englische Kirsche. Späte Herzogenkirsche.	Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency. Excellente Portugaise à courte queue; recht. Leopoldskirsche.
7. Aug. (26. Juli). 5. b.		Schwarzbraune Knorpelkirsche. Große schwarze Knorpelkirsche. Dieselbe mit dem festesten Fleische. Drogans schwarze Knorpelkirsche.	Rothe Oranienkirsche, von einigen Bäumen hier.	Jerusalemskirsche. Pyramidenweichsel. Frühe Schattenmorelle. Große lange Lothkirsche, (hier als Doppelte Schattenmorelle verbreitet.)

Datum 1851.	Herzkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Knorpelkirschen, schwarze, bunte, gelbe.	Süßweichseln und Glaskirschen.	Amarellen und Weichseln.
10. Aug. (29. Juli). 5. c.			Rothe Oranienkirsche, 2 Bäume. La Rose.	Braunauer Amarelle, fast.
13. Aug. (1. Aug.). 5. c.		Gotthelf Tilgeners schwarze Knorpelkirsche. Ciliegro Carniolo.		Jerusalemskirsche, recht. Brüsseler Braune.
21. Aug. (9. Aug.).		Enghien.		
24. Aug. (12. Aug.).	Liekens bunte Herzkirsche.	Hildesheimer späte bunte Knorpelkirsche.		Braunauer Amarelle. Schwarze Forellenkirsche, (Diel.)
28. Sept. (17. Sept.).		Fürsts schwarze Septemberkirsche.		Späte große Schattenmorelle.

In der vorstehenden Uebersicht habe ich, abweichend von der Ordnung im Systeme, die sämmtlichen Herzkirschen, und wieder die sämmtlichen Knorpelkirschen in dieselbe Columne gebracht, damit der Pflanzer eine leichtere Uebersicht und Wahl habe, indem die Meisten hauptsächlich nur die Kirschen mit weichem Fleische lieben, Andere dagegen auch die Knorpelkirschen gern essen. Wo in den weiterfolgenden Bemerkungen über die einzelnen Sorten die Classe, in welche eine Kirsche gehört, nicht schon aus dem Namen erhellet, soll sie in Klammern mit bemerkt werden. Damit der Pflanzer bei der Wahl es leichter vermeiden möge, zu sehr gleichzeitig reifende Sorten zu wählen, habe ich in der vorstehenden Tabelle, in der ersten Columne, mit 1, a, b, c ꝛc. fünf verschiedene Reifperioden mit ihren Unterabtheilungen, jede Reifperiode zu reichlich einer Woche gerechnet, angegeben, und soll auch im Folgenden bei jeder einzelnen Sorte die Reifperiode in Klammern so bezeichnet werden. Nimmt man aus jeder der fünf Reifperioden für mäßig große Gärten etwa Eine der besten Sorten, so wird man die ganze Kirschenzeit hindurch reife Kirschen haben. Da die Kirschen sich allermeistens auch im Haushalte verwerthen lassen, (die Süßkirschen zum Trocknen, zu Kirschsuppe, Kirschkuchen, Kirschengeist; die Sauerkirschen theils auch zum Trocknen, zu Kirschkuchen, zu Compot, zum Einmachen ꝛc., die Weichseln noch besonders durch Zusatz des ausgepreßten Saftes zu Rothweinen,) so mag im Folgenden die Bezeichnung ihrer Güte für den Haushalt wegfallen, und nur bei einzelnen besonders geeigneten Sorten mit Worten angegeben werden.

Schließlich will ich nur noch bemerken, daß man auch bei den Kirschen gegenwärtig zweckmäßig von einem Bauche und Rücken der Frucht, wie bei den Pflaumen, redet, und Rücken diejenige Seite ist, welche den Rückenkanten des Steins gegenüber liegt. Truchseß bezeichnet dies gewöhnlich kürzer, jedoch nicht so deutlich, mit: vorn und gegenüber. Auch mag der angehende Pomologe noch merken, daß, während Hr. Dr. Liegel bei den Pflaumen die Furche stets Naht nennt, weil da die

Haut wie zusammengefügt erscheint, Truchseß eine Furche, eine in derselben herabgehende, (gewöhnlich dunklere,) Linie und eine Naht unterscheidet, letztere, wenn die Furche verschwindet, und umgekehrt eine etwas erhöhete Linie sich über die Frucht, an der Stelle der Furche auf der Rückenseite, hinzieht. Auch die Vegetation des Baums wird bei neueren Kirschenbeschreibungen gewöhnlich umständlich angegeben; doch stimme ich mit Truchseß dafür, daß dies meistens überflüssig sei, indem die einzelnen Sorten in den 3 Hauptclassen sich in Blatt, Drüsen des Blattes, Trieben 2c. allzu sehr ähneln, auch der stärkere oder geringere Wuchs darin Manches ändert, so daß man zwar wohl oft durch die Anschauung in der Natur die einzelnen Sorten unterscheiden wird, schwer aber das eigentlich Unterscheidende mit Worten angeben kann, und daher nur einzelne auffallendere Unterschiede in der Vegetation mit anmerken mag. Wir müssen um so mehr streben, die Zahl der zu ähnlichen Kirschensorten zu verringern, damit man die Sorte schon aus der Beschreibung der Frucht und kurzen Unterschiedsangaben gegen andere ähnliche kennen könne, und neue Sorten nur sehr zögernd, hauptsächlich nur dann aufnehmen, wenn durch sie eine in der vorstehenden Tabelle hervortretende Lücke ausgefüllt wird.

A. Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlechte mit Einschluß der Süßweichseln,

die allermeist zweckmäßig nur auf Grundstamm der Süßkirsche veredelt werden.

Schwarzer Adler ** (Schwarze Herzkirsche; Reifzeit 3. a.)

Erzogen von dem bekannten Esq. Knight in England. Das Reis erhielt ich von der Societät in Prag, und werde, wenngleich die Kirsche hier nur mehr als mittelgroß, nicht eigentlich groß war, nach Diettrichs Angaben über diese Frucht, (**III.** S. 244,) namentlich auch nach der starken Vegetation des Baumes, die rechte haben. Trägt jährlich voll. Im Geschmacke ähnelt sie der gleich nach ihr reifenden Spitzens schwarzen Herzkirsche und Späten Maulbeerkirsche, welche letztere sie an Größe übertrifft; Geschmack süß, durch feine Weinsäure erhaben.

Gubener Bernsteinkirsche ** (Bunte Knorpelkirsche; Reifzeit 3. c. oder 4. a.)

Habe ich von Diettrich und der Societät in Meiningen überein und ächt. Ist sehr ähnlich der Weißen Spanischen

Knorpelkirsche, so daß nur eine von Beiden bleiben kann; Obige scheint noch tragbarer. Die Kirsche hält sich lange am Baume und ihre rechte Reifzeit ist dabei schwer zu bestimmen; zu früh gepflückt, ist der Geschmack gewürzlos, erst spät wird sie besser. Andere Pomologen rühmen indeß Geschmack und Güte, und volltragend ist sie auch hier. Im Regenwetter springt sie, wie alle Knorpelkirschen, gern etwas auf, fault jedoch nicht.

Bestinky.

Eine kleine, bunte, fast roth gefärbte, süße Herzkirsche von zartem Fleische, deren Reis ich von Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg erhielt. Blieb hier, um Werth zu haben, zu klein.

Cassa Viche (Bunte Herzkirsche; Reifzeit 3. b.)

Auch von dieser Kirsche erhielt ich das Reis von Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg, und stammt sie, wie die vorige, aus Neustadt a. d. Meta. Ist in Färbung, zartem Fleische und süßem Geschmacke ähnlich der Perlkirsche, nicht so spitzherzförmig, und könnte diese vielleicht an Tragbarkeit und größerer Dauer im Regenwetter übertreffen. Trug jährlich voll. Ich empfehle sie vorerst nur Pomologen zu weiterer Untersuchung.

Cerise précoce.

Reis von Hrn. Canzleidirector Bödiker, und scheint die Sorte mit der Rothen Maikirsche völlig identisch.

Ciliegro Carniolo.

Reis von Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg, der die Sorte aus Florenz bezog. Ist eine bunte, walzenförmig gebaute, rothe Knorpelkirsche, und wäre bei ihrer späten Reifzeit schätzbar, wenn sie größer würde. Die grüne Frucht ist ziemlich groß, aber in der Reife hatte sie, wenigstens hier, zu wenig Fleisch um den Stein.

Dankelmannskirsche (Bunte Herzkirsche.)

Trägt jährlich voll, ist aber zu klein, um eigentlichen Werth zu haben, und ist die Süßigkeit des Geschmacks auch nur erst merklicher, wenn sie länger gehangen hat. In Geschmack und zartem Fleische ist ihr die weit größere und eben so fruchtbare Podebrader neue bunte Herzkirsche sehr gleich.

Eltonskirsche ** (Bunte Herzkirsche; 2. c.)

Auch diese Kirsche, deren Reis ich von Hrn. Pfarrer Urbanek bekam, erzog Esq. Knight, und giebt Diettrich, III. S. 255, von ihr Nachricht. Trug seit zwei Jahren und jedes Mal voll; scheint recht schätzbar, und dürfte in Färbung und Geschmack die Süße Spanische ersetzen, die mir bisher nicht voll trug, auch zu empfindlich gegen Druck ist. — So groß aber, als Diettrich, (wohl nach Englischen Angaben,) angiebt, 1¼ Zoll hoch (!), fand ich sie nicht, nur groß; auch das Fleisch weich, nicht hart.

Flamentiner ** (Bunte Herzkirsche; Reifzeit 2. b.)

Treffliche, volltragende, gleich nach den frühesten zeitigende Kirsche. Auf der Domäne Schäferhof steht ein Baum, dessen Früchte noch merklich süßer und aromatischer sind, als die von meinem Baume in dem Sandgarten vor der Stadt; wie überhaupt besserer Boden den Geschmack der Kirschen noch zu erhöhen scheint. Von der zugleich zeitigenden Brodans frühen weißen Herzkirsche unterscheidet sie sich leicht durch etwas längere Form der Frucht, und die buschige, vielverzweigte Krone des Baumes.

Prager Frühkirsche.

Siehe Neue frühe Maiherzkirsche, mit der sie identisch sein wird.

Folgerkirsche ** (Süßweichsel; Reifzeit 3. b.)

Treffliche, der Rothen Maikirsche fast ganz gleiche, aber nach ihr zeitigende Frucht, von süßem, durch feine Säure gewürzten Geschmacke, und, (wie bei allen Süßweichseln,) zartem, saftreichen Fleische. Truchseß meint, daß sie etwa von dem folgerartigen Reifen ihrer Früchte den Namen habe; ich habe folgerartiges Reifen an ihr weit weniger bemerkt, als an der Rothen Maikirsche, und könnte der Name ja auch etwa ihre gleich auf die Rothe Maikirsche folgende Reifzeit andeuten, wie Folgererbse den gleichen Sinn hat.

Bavays grosse Herzkirsche (Monstreuse de Bavay) ** (3. c.)

Siehe Hybride von Laeken, mit der sie identisch ist.

Bettenburger schwarze Herzkirsche ** (Reifzeit 3. a.)

Schätzbare, gern tragende Kirsche, die unter den schwarzen Herzkirschen den süßesten Geschmack hat. Wurde von Truchseß erzogen.

Brodans frühe weisse Herzkirsche (Reifzeit 2. b.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt, und dieser aus Guben, wo sie erzogen ist. Reift mit der Flamentiner, steht dieser an Werth gleich, und unterscheidet sich von ihr durch mehr Rundung der Frucht und sperrhafteren Wuchs der Krone. Da ich sie nirgend beschrieben finde, gebe ich folgende Beschreibung:

Frucht gehört zu den großen; Form stumpfherzförmig oder am Stiele abgestumpft, am Stempelpunkte mehr gerundet; an der Seite nur wenig breit gedrückt. Bauch und Rücken, oft nur letzterer, zeigen flache Furchen. Stiel mittelstark, 1½ bis 2 Zoll lang, grün, selten mit etwas Röthe, sitzt in weiter,

ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt, oder auch nur nach der Rückenseite abfällt. Grundfarbe gelblich, mit Roth stark punktirt und gestrichelt, zuweilen so stark, daß die Grundfarbe roth zu sein scheint und das Gelb nur in punktirter oder gestrichelter Manier sich darstellt. Fleisch weich, gelblich; Saft farblos; Geschmack schwach weinig süß. Stein mittelgroß, rundbackig, stumpfherzförmig; Rückenkanten breit, nicht vorstehend. Die Frucht hält sich ziemlich lange am Baume.

Büttners rothe Herzkirsche.

Zwar tragbare und ziemlich süß schmeckende Frucht, doch urtheilt schon Truchseß, daß sie wegen größerer Kleinheit und geringerer Güte entbehrlich sei.

Büttners schwarze Herzkirsche ** (3. a.)

Sehr tragbar, ziemlich groß und von angenehmem Geschmacke. Unter den mit ihr zeitigenden und ähnlichen schwarzen Herzkirschen: Frasers Tartarische schwarze Herzkirsche, Fromms schwarze Herzkirsche, Kronberger schwarze Herzkirsche, müßten, zur bessern Unterscheidung, noch ein paar wegfallen, doch weiß ich noch nicht, welche, möchte mich aber am meisten für die von Fraser und Fromm, als die noch besseren, erklären.

Downtons Herzkirsche ** (Bunte Herzkirsche; 3. a.)

Erzogen von Esq. Knight. Trug erst 1851 wenige Früchte, nach denen sie die sein wird, welche Diettrich III., S. 252, kurz beschreibt. Sie ist gut; ob sie vor andern Vorzüge hat, weiß ich noch nicht. Das Reis erhielt ich von Urbanek.

Frasers Tartarische schwarze Herzkirsche ** (3. a.)

Habe ich von Diel und der Societät in Meiningen überein. Frucht groß, Geschmack sehr angenehm. Ueber ihren Werth siehe Büttners schwarze Herzkirsche.

Fromms schwarze Herzkirsche ** (2. c. oder 3. a.)

Habe ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und von der Societät zu Meiningen überein. Sehr schätzbare Gubener Samensorte, die ich nirgend genauer beschrieben gefunden habe. Frucht fast, oder wirklich groß, stumpfherzförmig, einzelne mehr gerundet, breiter als hoch, am Stiele stark abgestumpft, an der Bauch- und Rückenseite etwas breit gedrückt, an letzterer stärker. Stiel mittelstark, gelblichgrün, selten etwas geröthet, $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Zoll lang, in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach der Rückenseite abfällt. Stempelpunkt oft fast nicht vertieft, doch findet sich neben ihm ein Grübchen. Die Bauchseite hat flache Furche, die Rückenseite gewöhnlich nicht, vielmehr oft eine aufgeworfene Linie, wenigstens in der Mitte der Frucht, während nach dem Stiele und Stempelpunkte hin sich wieder etwas von Furche zeigt. Haut dunkelschwarzbraun, fast schwarz. Saft stark färbend; Fleisch sehr dunkelroth, fein, saftreich; Geschmack vorzüglich, süß, durch etwas Säure gewürzt. Stein fast herzförmig, dessen Rückenkanten breit und stark, mit kleinen Afterkanten. — Der Baum wächst stark und gesund.

Früheste bunte Herzkirsche ** (1. a.)

Ist mit der Neuen frühen Mai-Herzkirsche die früheste Frucht des Jahrs, und ziehe ich sie der letzteren wegen mehrerer Größe noch vor. Geschmack recht angenehm. Ist namentlich bei Städten zum Verkaufe recht häufig anzubauen.

Frühe lange weisse Herzkirsche * (2. c.)

Erhielt ich von Diel und Burchardt überein. Truchseß nennt sie Frühe bunte Herzkirsche, was aber dem Namen der vorigen zu ähnlich ist, und sind zu ähnliche Namen, wegen leichter Verwechslung durch noch weniger Kundige, möglichst zu vermeiden, so daß der ältere Name der Frucht besser ist. Die Frucht ist wirklich oft etwas lang, und kommt die

Bezeichnung weiß, statt bunt, bei Kirschen, als Gegensatz gegen die schwarzen und blaßrothen öfter vor. — Die Frucht empfiehlt sich besonders durch reiche Tragbarkeit; in Größe und Geschmack steht sie andern gleichzeitig reifenden etwas nach, und kann wohl fehlen.

Gelbe Herzkirsche ** (Reifzeit 3. c.)

Erhielt ich von Diel und Diettrich überein. Trägt gern, und ist der Geschmack recht angenehm, ziemlich süß. Wo man mehrere Kirschbäume pflanzen kann, pflanzt man gern auch eine ganz gelbe Kirsche, die die Tafel ziert, und muß man zwischen dieser und den beiden gelben Knorpelkirschen wählen.

Goldgelbe Herzkirsche (Kleine Ambra) (4. b.)

Hat nur die Größe einer Vogelkirsche, ist auch im Geschmacke nicht eben vorzüglich, und gegenwärtig völlig entbehrlich.

Grosse schwarze Ungarische Herzkirsche ** (2. c.)
Wimmers grosse Ungarische Herzkirsche.

Beide erhielt ich von Urbanek in Majtheny als Ungarische Nationalfrucht, und werden beide Namen dieselbe Sorte bezeichnen. Die Frucht war hier bisher nur fast groß, wird aber vielleicht noch größer. Der Geschmack ist vorzüglich, etwas weinartig süß, und tragen die Probezweige seit 3 Jahren voll. Frucht gerundet, oft etwas hochaussehend, oval, oben und unten stark gedrückt; auf der Bauchseite etwas, auf der Rückenseite stärker breit gedrückt. Furche auf der Bauchseite schwach, auf der Rückenseite oft stärker, oft hier auch nur Linie. Stiel $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, mittelstark, oft etwas röthlich angelaufen, in meistens flacher Höhle, deren Rand nur nach der Rückenseite abfällt. Stempelpunkt stark vertieft. Haut glänzend schwarz, Fleisch sehr dunkelroth, fein; Saft sehr dunkel. Stein oval, mit ziemlich starker Rückenkante. — Sie ist mit der ähnlich schmeckenden und zugleich reifenden

Florianer Kirsche dadurch wohl kenntlich, daß viele Früchte, bei stärker breitgedrücktem Bauch und Rücken und starker Abstumpfung oben und unten, von der Bauchseite angesehen, merklich viereckig erscheinen, und könnte eine von Beiden wohl beibehalten werden; welche? weiß ich noch nicht.

Hallas grosse frühe schwarze Herzkirsche.

Kommt im Verzeichnisse der Rößler'schen Sammlung vor. Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag. Wird, nach Früchten von 1851 und 52, identisch sein mit der Neuen frühen Mai-Herzkirsche. Siehe diese. Es paßte dann das Beiwort: große nicht. Wäre sie aber von dieser verschieden, so müßte sie beträchtlich größer werden, als sie seit 3 Jahren hier war, wenn sie nicht überflüssig sein soll.

Kronberger schwarze Herzkirsche ** (3. a.)

Gute Frucht von weinartig süßem Geschmacke. Sie trug noch nicht oft und reich genug, daß ich hinreichend über ihren Werth entscheiden könnte. Verglichen, was bei Büttners schwarzer Herzkirsche gesagt ist.

Krügers schwarze Herzkirsche ** (Reifzeit 3. a.)

Samensorte aus Guben, deren Reis ich von der Societät in Meiningen erhielt. Die Meininger bezeichnen sie wohl mit Recht als die beste unter den schwarzen Herzkirschen. Der junge Baum trug hier erst zwei Mal etwa ein Dutzend Früchte, und wurde mir dann entwandt; doch glaube ich von ihr schon folgende Beschreibung geben zu können, sie auch als früh und reichlich tragend empfehlen zu dürfen.

Frucht groß, stumpfherzförmig, am Stempelpunkte oft gerundet, andere mehr spitzherzförmig zulaufend; am Stiele stark, am Stempelpunkte nur wenig abgestumpft, an Bauch und Rücken etwas breitgedrückt, auf der Bauchseite flache Furche, auf der Rückenseite nach dem nur flach, oder selbst nicht vertieft stehenden Stempelpunkte hin oft eine Naht.

Stiel dick, kurz, lichtgrün, meist 1¼ Zoll lang, in mäßig tiefer Höhle. Haut wenig glänzend, vor voller Reife stark roth gestrichelt, in der Reife fast schwarzroth. Fleisch zart, sehr dunkelroth; Saft stark gefärbt; Geschmack süß gewürzreich, fast süß weinartig. Stein verhältnißmäßig klein, rundlich; Rückenkanten breit und die Nebenkanten stark vorstehend.

Sie unterscheidet sich von andern schon durch ihre Größe und durch die starken, gedrungenen, etwas steifen Triebe des jungen Baums.

Liekens bunte Herzkirsche **

Erzogen von Hrn. Lieke in Hildesheim, dessen großer Baumschule schon in der Einleitung gedacht ist. Trug zuerst 1851, und erhielt ich 1852 Reiser. Ist eine Bereicherung der Pomologie, da sie, bei vorzüglichem Geschmacke, erst im August mit der Hildesheimer späten bunten Knorpelkirsche reift, und ein gefälliges Ansehen hat. Einige mir zugesandte Früchte waren mehr weiß, als gelb, mit rosenrothen Punkten stellenweise leicht überlaufen. Größe war mehr als mittelmäßig. Das Fleisch saftreich, der Geschmack süß, durch etwas Säure gewürzt.

Nienburger frühe bunte Herzkirsche ** (1. b.)

Diese Frucht erzog ich aus einem Kerne der Flamentiner, oder Frühesten bunten Herzkirsche. Ich habe sie noch nicht in der Veredlung auf andere Stämme beobachtet, ob sie auch da ihre Größe und frühe Reife behält, und will sie vorerst nur Pomologen empfehlen. Bleibt sie gut, so ist sie durch merklich mehr Größe und vorzüglicheren Geschmack für Privatgärten mehr anzuempfehlen, als die Früheste bunte Herzkirsche, da sie nur etliche Tage nach dieser schon zeitigt.

Die Frucht ist groß, hat 11 Linien Höhe und nur etwas weniger Breite. Am Stiele ist sie abgestumpft, an der Spitze gerundet herzförmig, am Bauch und Rücken etwas breit gedrückt; auf der Bauchseite flache Furche, gegenüber meist nur Linie.

Stiel dick, hellgrün, fast gerade, 1½—1¾ Zoll lang, in mittelmäßig tiefer Höhle, deren Rand zu den beiden Seiten sich etwas aufwirft. Haut fein, glänzend, mattgelblich, mit kirschrothen Punkten und Strichelchen ziemlich bunt gezeichnet; beschattete Früchte behalten größere gelbe Stellen. Fleisch fein, zart, Saft farblos, Geschmack gewürzreich süß, schwach weinig. Stein ziemlich oval, mit feiner, kurzer Spitze und starken Rückenkanten.

Ochsen-Herzkirsche ** (Reifzeit 3. b.)

Gehört zu den vorzüglichsten Herzkirschen, sowohl wegen reicher Tragbarkeit, als wegen ihres süßen, durch feine Säure und eine geringe Bitterkeit erhabenen Geschmacks. Ich erhielt sie vor länger als 20 Jahren von Diel fälschlich als Lauermannskirsche, und suchte sie, da das Fleisch etwas consistent ist, immer unter den Knorpelkirschen; 1851 fand sich durch Früchte der Ochsen-Herzkirsche aus Meiningen und Herrnhausen, (woher sie auch Truchseß erhielt,) der rechte Name. Ich habe irgendwo die Bemerkung gelesen, daß der Baum gern Wetteräste bekomme; doch habe ich den Baum in Bardowick, Sulingen und hier eben so gesund gefunden, als Truchseß.

Herrnhäuser neue Ochsen-Herzkirsche ** (3. c.)

Erhielt ich aus Herrnhausen unter der zu langen Benennung Große schwarze Herzkirsche aus Samen, die auch nicht recht paßt, da die Farbe nur dunkelroth ist. Die Frucht ist durch ihre beträchtliche Größe, (sehr groß,) sehr spitzherzförmige Gestalt, und dunkelrothe Farbe leicht kenntlich, und würde zu den vorzüglichsten gehören, wenn der Baum volltragend wäre. Ich fand davon öfter und auch hier auf dem Schäferhofe mehrere recht große Bäume, die nie eigentlich voll tragen. In großen Gärten verdient indeß der Baum eine Stelle, da die Frucht eine wahre Zierde für die Tafel und der Geschmack angenehm, weinartig süß ist.

Zur Charakteristik setze ich nur noch hinzu, daß der Stiel dünn, 2 Zoll lang, grün, die Frucht, besonders gegen die Spitze hin, gern etwas beulig, das Fleisch zart, der Saft stark gefärbt, und der Stein länglich herzförmig ist.

Podebrader neue bunte Herzkirsche ** (2. c.)

Stammt aus Rößlers Sammlung. Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag. Die Sorte ist durch reiche Tragbarkeit, weiches, zartes Fleisch und merklich süßen Geschmack schätzbar, und ersetzt am besten die zu kleine Dankelmannskirsche.

Frucht mehr als mittelgroß, stumpfherzförmig, nach dem Stempelpunkte fast gerundet, am Bauch und Rücken etwas, an letzterem stärker breitgedrückt, meistens an beiden Seiten flache Furche, die oft auch fehlt. Stiel mittelstark, 1½ bis 2 Zoll lang, in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt. Stempelpunkt wenig vertieft. Grundfarbe zum Schwefelgelben neigend; eine in feinen Punkten meist nur leicht aufgetragene Röthe überzieht in voller Reife den größeren Theil der Frucht, läßt aber stets an größeren Stellen die Grundfarbe durchscheinen. Fleisch fein, sehr zart, mattgelblich; Saft hell, Geschmack angenehm süß. — Die Frucht ist leicht kenntlich.

Pokratitzer schwarze Herzkirsche (3. a.)

Auch diese Sorte erhielt ich von der Societät zu Prag, und finde ich sie im Verzeichnisse der Rößler'schen Sammlung als Pokratitzer schwarze langstielige Herzkirsche. Nach zweimaligen, jedoch nur wenigen Früchten, ist sie etwas klein, und hat wenigstens vor andern bekannten keine Vorzüge, so daß sie sehr entbehrlich sein wird.

Spitzens schwarze Herzkirsche ** (3. b.)

Gubener Samensorte; gehört zu den vorzüglichsten Herzkirschen, sowohl was reiche Tragbarkeit, als auch den gewürz-

reichen, weinartig süßen Geschmack anbetrifft. Wenn der Baum nicht allzu voll sitzt, gehört sie selbst in meinem Sandgarten zu den wirklich großen, und ist auch bei vollstem Tragen mehr als mittelgroß. Diettrich hat sie ganz gut beschrieben.

Süsse Spanische fast ** (2. c.)

Gehört zu den bunten Herzkirschen; ist gut; jedoch trägt der große Probezweig hier bisher zu wenig, und wie die Frucht durch Druck allzu sehr leidet, und in Körben zum Verkaufe umhergetragen, bald alles Ansehen verliert, so wird sie auch wohl durch die Eltonkirsche hinlänglich verdrängt. — Ich erhielt die Sorte von Burchardt und Liegel überein.

Tilgeners rothe Herzkirsche } ** (2. b. oder c.)
Winklers weisse Herzkirsche }

Unter diesen beiden Sorten, die in Guben aus Samen erzogen wurden, und von denen ich die erste von Diel und aus Meiningen, die zweite von Diel, Burchardt und aus Prag überein habe, kann ich durchaus keinen Unterschied finden, es sei denn, daß der Baum der Winkler weniger eine breite, flach liegende, mit den Enden der Zweige sich gern etwas hängende Krone machte, als der der Tilgener, sondern mit den Zweigen mehr in die Luft ginge, was ich jetzt an einem jungen Baume zu bemerken glaube, jedoch sich erst näher bestätigen muß. Wäre dies der Fall, so bliebe die Winkler wohl die vorzüglichere; eine von beiden kann nur bleiben.

Die Sorte selbst gehört zu den schätzbarsten, sowohl was frühe Reife und Tragbarkeit, als Größe und Schönheit der (ziemlich spitzherzförmigen, etwas breiten) Frucht, auch den Geschmack betrifft, wenn man sie etwas länger hängen und erst so roth werden lassen kann, daß sie wenig oder keine weiße Stellen mehr behält. Eßbar ist sie schon gleich nach der Flamentiner.

Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche ** (2. b.)

Zeitigt gleich nach den frühesten, etwa mit der Flamentiner, und gehört gleichfalls zu den schätzbarsten Herzkirschen durch Größe, Tragbarkeit und guten gewürzreichen, ziemlich süßen Geschmack. Truchseß sagt, daß sie selbst im Regenwetter nicht verderbe; dauerte dies länger, so sprang sie mir jedoch auf, blieb indeß eßbar. — Truchseß nennt die Kirschen schön gerundet; hier hatte sie fast stets etwas Beuliges, was auch die Meininger an ihr bemerkten.

Herzogskirsche (Süßweichsel) ** (2. a.)

Ist zwar etwas kleiner, als die Rothe Maikirsche, trägt jedoch gern, ist schon etwas vor der Rothen Maikirsche eigentlich reif, und bleibt für die, die mehr den süßen, als durch Säure pikanten Geschmack lieben, schätzbar.

Späte Herzogenkirsche.

Ich kann Truchseß Vermuthung bestätigen, daß diese Sorte mit der Wahren Englischen identisch sei.

Grosse schwarze Himbeerkirsche (Süßweichsel) ** (3. b. oder 4. a.)

Das Reis erhielt ich von Diettrich, und war geneigt, die Sorte, deren Frucht auch nicht schwarz, sondern dunkelbraunroth wird, für die Prager Muscateller zu halten; 1851 jedoch, wo beide zugleich trugen, zeitigte die Obige stark 8 Tage früher, welcher Unterschied weiter beachtet werden muß. Sind beide verschieden, so macht Obige durch etwas mehr Größe und frühere Reife die Prager Muscateller, der sie auch im Wuchse des jungen Baums gleicht, wohl entbehrlich.

Hybride von Laeken, (Bastardkirsche von Laeken,) auch *Louis Philipp* genannt ** (Reifzeit 3. c.)

Diese eben so schöne, als delikate Frucht, die nach dem Baume und großen hängenden Blatte wohl ungezweifelt unter die bunten Herzkirschen gehört, in der Frucht aber einige Aehnlichkeit mit Glaskirschen hat, wovon sie auch wohl den Namen trägt, erhielt ich als **Monstreuse de Bavay**, (von 2 Orten,) **Reine Hortense** aus Neustadt an der Haardt, **Belle Hortense** aus Prag, und endlich unter obigem Namen von der Societät in Meiningen, die sie direct aus Laeken kommen ließ, sämmtlich durchaus überein. Da Louis Philipp sie besonders gern gegessen haben soll, nannte man sie auch nach seinem Namen, und fängt sie an, unter diesem Namen sich am meisten zu verbreiten, den man ihr lassen möge, da sie unter demselben wohl eben so sehr in der Welt ihr Glück macht, als die Große grüne Mailänderin unter dem Namen Napoleons Butterbirn. Ob sie von Bavay zunächst erzogen und in Laeken, wo man etwa ihren rechten Namen nicht kannte, nur neu benannt ist, weiß ich nicht; ihr Ursprung ist bereits mythisch; man findet auch an andern Orten die obgedachten Sorten überein; und vielleicht schuf nur Gärtnerspeculation die verschiedenen Namen, da jährige Copulanten anfangs 5 Franken kosteten. Einige wollen bemerkt haben, daß sie hochstämmig wenig trage, was selbst Hr. Prof. Scheidweiler im 1sten Hefte des 17ten Bandes der Verhandlungen des Preußischen Gartenbauvereins, wo sie abgebildet ist, von ihr sagt, (der zugleich bemerkt, daß ein Gartenliebhaber in der Gegend von Fleurus sie erzogen habe, dessen Namen er nicht habe erfahren können;) doch trug sie hier und in Herrnhausen schon an jungen Bäumen mehrmals voll, und auch in Bardowick rühmte man mir ihre Tragbarkeit.

In der Gartenzeitung von Otto, 1850, 1stes Heft, habe ich sie beschrieben gefunden als **Reine Hortense**, welche Beschreibung ganz auf die Louis Philipp paßt. Verfasser der

Beschreibung, welcher die **Reine Hortense** mit der **Monstreuse de Bavay**, auch wohl mit der **Cerise de Rouen** und der Donna Maria für identisch hält, hatte als Louis Philipp eine kleine Kirsche aus dem Sauerkirschenbaum-Geschlechte, damit aber entschieden eine Verwechslung. Ich setze die Beschreibung, die nicht zu Jedermanns Hand sein wird, hieher, mit einigen Berichtigungen, wie sie sich hier ergaben.

Frucht groß, 12 Linien lang, 11 breit, 9—10 dick, sitzt einzeln oder gepaart, ist rundoval, am Rücken, oft auch am Bauche etwas gedrückt; oben und unten etwas platt; der größte Durchmesser meist in der Mitte, manche jedoch nehmen nach dem Stiele etwas stärker ab, so daß die größte Breite ein wenig mehr nach oben liegt. Die Bauchseite zeigt meistens eine flache Furche, die Rückenseite oft nur dunklere Linie; der Stempelpunkt sitzt wenig vertieft. Stiel 2 Zoll lang, mittelstark, etwas röthlich punktirt, hat an seiner Basis einen langen, oft selbst zolllangen Absatz mit einigen Augen und kleinen Blättern, und sitzt in flacher, enger Höhle, deren Rand nach der Rückenseite hin oft stark abfällt. Farbe der feinen Haut ist vor voller Reife schmutziggelb, mit etwas Roth wie lavirt, und wird in der Reife fast hellscharlachroth. Fleisch zart, saftreich, gelbaderig; Saft farblos, Geschmack delikat süßsäuerlich, fast ganz weinartig. Stein groß, langoval, mit etwas flachen Rückenkanten.

Auch der Baum ist kenntlich durch lange Spitze des Blattes und schlanke, nach der Spitze merklich abnehmende Sommertriebe. Verfasser der Beschreibung bemerkt noch, daß die Beschreibung nicht ganz übereinstimme mit den Angaben Poiteaus, (Pariser Annalen 1838, Juliheft,) über eine **Reine Hortense Larose**, die ein Gärtner Larose erzogen habe. Ob dies eine andere Kirsche war, und die **Monstreuse de Bavay** nur fälschlich **Reine Hortense** genannt ist, steht dahin; gegenwärtig scheint unter diesem Namen wohl überall die Hybride von Laeken verbreitet zu sein. — Von Hrn. Canzleidirector Bödiker erhielt ich noch einen **Cerisier à gros fruit**

rouge pâle, dessen junger Baum 1851 eine große, schöne Frucht trug, die 14 Tage später zeitigte, als die Louis Philipp, (was vielleicht zufällig war,) sonst ihr gleich war. Vielleicht kommt sie also auch unter diesem, sonst die Bleichrothe Glaskirsche bezeichnenden Namen vor.

Glänzende Johanniskirsche fast ** (Schwarze Herzkirsche; 2. c.)

Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag. Trägt gern und ist auch leicht kenntlich durch ihre längliche, etwas walzenförmige, doch mehr herzförmig zugespitzte Gestalt. Der Geschmack war gut, die Größe seit 3 Jahren nur mehr, als mittelmäßig, und bleibt sie doch wohl entbehrlich, wenngleich sie leicht kenntlich ist.

Florianer Kirsche ** (Schwarze Knorpelkirsche; 2. c.)

Ohne Zweifel erzogen von Schmidtberger in St. Florian. Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek. Trägt jährlich voll, hat gewürzreich süßen, durch etwas Weinsäure pikanten Geschmack, war von Größe zwar bisher nur mehr als mittelmäßig, bleibt jedoch durch die, (von der Bauchseite angesehen,) fast länglich viereckige Form mancher Früchte, welche Gestalt sie ziemlich mit der Großen schwarzen Ungarischen Herzkirsche theilt, unter anderen wohl kenntlich, und ist vielleicht beizubehalten. Von der Großen schwarzen Ungarischen Herzkirsche unterscheidet sie sich theils durch kurzen, starken, 1¼ Zoll langen Stiel, theils durch härteres Fleisch, nach welchem sie wohl zu den Knorpelkirschen zu zählen ist. Ich empfehle beide Früchte vorläufig hauptsächlich nur Pomologen zu weiterer Beobachtung, da sie in anderem Boden vielleicht auch beträchtlich größer werden.

Gottorper Kirsche ** (Bunte Knorpelkirsche; 3. a.)

Das Reis erhielt ich von der Societät zu Meiningen;

scheint das von Truchseß ihr beigelegte Lob zu verdienen; doch trug sie mir noch zu wenig, als daß ich sicherer urtheilen könnte. Geschmack süß gewürzreich.

Wahre Englische Kirsche (Süßweichsel; 5. a.)

Diese, durch Güte des Geschmacks, späte Reife und Größe schätzbare Frucht habe ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und Diettrich überein. Geschmack süß, durch feine Säure pikant. In meinem Sandgarten wird die Frucht nur mehr als mittelgroß, in besserem Boden hier ist sie groß; sehr groß, wie sie Truchseß angiebt, sah ich sie jedoch nicht. Schon Truchseß bemerkt, daß sie nicht recht voll trage; ein größerer Baum hier trägt ziemlich reichlich, ein jüngerer allerdings bisher weniger. Es ist zu versuchen, ob sie nicht auf saurem Grundstamme eben so gut fortkommt, wo sie dann reichlich tragen wird. Auch an der Königlichen Süßweichsel bemerkte Truchseß schon, daß sie auf Wildling der Sauerkirsche voll trug. Daß die Späte Herzogenkirsche mit der Wahren Englischen Kirsche identisch sei, ist schon erwähnt; einige Pomologen wollen auch die Doctorkirsche, (von der ich Früchte noch nicht sah,) mit ihr identisch setzen.

Büttners gelbe Knorpelkirsche ** (4. b.)

Sehr tragbar und, recht reif, von süßem, gewürzreichen Geschmacke. Durch etwas geringere Größe, etwas blassere Farbe, wohl auch noch etwas spätere Reife und mehr gerundete Gestalt ist sie von Dönissens gelber Knorpelkirsche wohl zu unterscheiden. Beide Sorten sind recht schätzbar, indeß hat man eigentlich an einer genug, und fällt die Waagschale vielleicht zu Gunsten der etwas größeren Dönissen, während es mir wieder scheinen wollte, daß Obige noch weniger, als die Dönissen, im Regenwetter aufspringe, was bei beiden nicht zu stark der Fall ist.

Büttners rothe Knorpelkirsche ** (4. b.)

Von Diettrich erhielt ich diese Sorte falsch, ächt aber von Hrn. Schamal in Jungbunzlau als Büttners rothmelirte Knorpelkirsche. Das aus Prag erhaltene Reis trug noch nicht. Trägt reichlich, hält sich lange am Baume, und ist schätzbar, sowohl für die Tafel, als Haushalt, das Fleisch jedoch schon ziemlich hart, so daß die, welche vorzüglich Kirschen mit weichem Fleische lieben, sie weniger schätzen werden. Sollte richtiger Büttners bunte Knorpelkirsche heißen.

Büttners späte rothe Knorpelkirsche (4. a.)

Auch diese Sorte erhielt ich von Diettrich falsch, kann aber nicht zweifeln, daß ich sie unter dem etwas veränderten Namen Büttners neue rothe Knorpelkirsche von Prag recht erhalten habe. Ist groß und trägt klettevoll. Hat unter allen mir bisher bekannten Knorpelkirschen das härteste Fleisch, so daß man sie förmlich beißen muß, was sie für den Haushalt vielleicht noch schätzbarer, für die Tafel jedoch weniger angenehm macht. Wenn sie recht dunkelroth gefärbt ist, ist der Geschmack süß. Als späte bezeichnete sie Büttner, weil sie sich am Baume noch länger hält, als die vorige, obgleich sie etwas eher reif ist, und der Name Büttners neue rothe Knorpelkirsche war daher wohl passender.

Dönissens gelbe Knorpel ** (4. b.)

Habe ich von Diettrich und aus Meiningen überein. Geschmack, recht reif, süß und sehr angenehm. Urtheil über ihren Werth siehe oben bei Büttners gelber Knorpelkirsche, der sie vielleicht noch vorzuziehen ist.

Drogans gelbe Knorpelkirsche (4. b.)

Diese gelbe Knorpelkirsche ist noch merklich größer, als die Dönissen, und würde die beste sein, wenn sie nicht fast

jährlich im Regen ganz aufspränge. Ich ließ sie deshalb wieder eingehen. Die Farbe ist heller gelb, als bei der Dönissen.

Drogans schwarze Knorpelkirsche ** (5. b.)

Gubener Samensorte, die ich von Diettrich und aus Meiningen überein habe. Ist gut und tragbar, jedoch zeitigt sie mit der keinen Mangel habenden Großen schwarzen Knorpelkirsche, ist etwas kleiner, als diese, ihr übrigens zu ähnlich, und bleibt daher aus dem Sortimente wohl besser weg. Auch Truchseß fand sie nur mittelmäßig groß. Ueber die frühere Reife irrte er sich.

Drogans weisse Knorpelkirsche ** (5. b.)

Auch diese Gubener Samensorte habe ich von Diettrich und aus Meiningen überein. Trägt früh und reichlich, ist fast eben so groß, als die Holländische Prinzessinkirsche, von der sie durch spätere Reife und stärkere, die ganze Frucht umziehende Röthe sich leicht unterscheidet, und ist sehr schätzbar. Ich fand sie noch nicht beschrieben, und gebe daher folgende Beschreibung. Frucht fast sehr groß, meist breiter, als hoch, 11—12 Linien hoch, 9—10 breit. Die größte Breite liegt etwas mehr nach dem Stiele hin; am Stiele ist sie stark abgestumpft, an der Spitze mehr gerundet, zu beiden Seiten merklich, oft stark breitgedrückt. Die Bauchseite zeigt meistens eine flache Furche, die Rückenseite häufig nicht, sondern nur eine Linie. Stiel ziemlich stark, $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Zoll lang, in weiter, oft ziemlich tiefer Höhle, deren Ränder an beiden Seiten sich meistens etwas erheben. Stempelpunkt flach, oft gar nicht vertieft, und sitzt gewöhnlich nicht auf der Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin. Haut läßt sich ziemlich gut abziehen; Grundfarbe ist mattgelb, besonnte Früchte sind mit schöner Kirschröthe so stark rundum punktirt, daß die Grundfarbe als hellerrothe Punkte nur durchscheint. Fleisch gelblich, fein, mäßig hart, saftreich, süß, mit feiner

Säure. Saft farblos. Stein ziemlich stark, dickbackig, von Form wie die Kirsche; die Rückenkanten treten breit vor.

Esperins bunte Knorpelkirsche ** (3. b.)

Erzogen von Major Esperin in Belgien. Man machte von dieser Kirsche gar viel Rühmens; sie ist auch gut, jedoch in Allem der Holländischen Prinzessinkirsche, von der sie sicher ein Sämling ist, und die nichts zu wünschen übrig läßt, zu ähnlich, (nur etwas kleiner, und ein paar Tage früher reifend,) als daß man sie nicht für überflüssig erklären sollte. Sie hat den Gärtnern etwas eingebracht. Das Reis erhielt ich aus Neustadt an der Haardt und von Hrn. Pfarrer Urbanek überein.

Gotthelf Tilgeners schwarze Knorpelkirsche ** (5. c.)

Gubener Samensorte, deren Reis ich von Diettrich erhielt. Ist durch Größe, guten Geschmack und späte, 8 Tage nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche folgende Reife schätzbar, springt jedoch im Regen gern auf. Ist noch nicht beschrieben.

Frucht groß, oft recht groß; Form stumpfherzförmig, am Stiele ziemlich stark, am Stempelpunkte, der in einem kleinen Grübchen steht, nur etwas abgestumpft, und oft etwas länglich zugerundet, indem die Spitze das mehr nach der Rückenseite hin stehende Grübchen überragt. Am Bauche und Rücken ist die Frucht ziemlich gedrückt; Furchen sind meist unbedeutend, oder fehlen, und zeigen sich hauptsächlich nur nach dem Stiele hin. Stiel lichtgrün, ohne Röthe, nicht stark, meist 2 Zoll lang, sitzt in weiter, meist ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt. Haut nicht zähe, schwarz, vor voller Reife mit zurückbleibenden lichteren Stellen. Fleisch nur so hart, daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört; Fleisch und Saft sehr dunkelroth; Geschmack gewürzreich, etwas weinig süß, selbst bei aufgesprungenen nicht wässerig. Stein

verhältnißmäßig nicht groß, ziemlich eiförmig; die Rückenkanten etwas flach.

Grolls bunte Knorpelkirsche (Grolls Große) ** (4. b.)

Gubener Samensorte, deren Reis ich von Diettrich habe. Wird ächt und gut sein. Geschmack weinartig süß. Trug noch zu wenig, um eine genauere Beschreibung zu liefern.

Grosse schwarze Knorpelkirsche ** (5. b.)

Gehört für Tafel und Haushalt zu den schätzbarsten, ist auch früh und reichlich tragbar. Fleisch nicht sehr hart, saftreich; Geschmack süß, durch schwache Säure pikant. Ist als Lederkirsche bei uns überall angebaut. Springt im Regen nicht allzu sehr auf.

Grosse schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische ** (5 b.)

Reift mit der vorigen, ist ihr in Allem gleich, nur das Fleisch noch etwas fester, weshalb Truchseß sie noch vorziehen will. Ich stimme dem nicht bei; die größere Härte des Fleisches ist so merklich nicht, und macht die Kirsche nicht besser. Beide zusammen können nur verwirren.

Hildesheimer späte bunte Knorpelkirsche fast **

Gute, erst im August, gute 14 Tage nach der vorigen reifende Kirsche. In kleineren Gärten wird sie nur der anpflanzen, der Kirschen besonders gern isset und möglichst lange haben möchte; für herrschaftliche Tafeln ist sie eine Bereicherung des Sortiments. Geschmack angenehm.

Unter dem Namen Kratos Knorpelkirsche habe ich von Hrn. Factor Krato in Lüneburg eine Kirsche, die er aus Samen gezogen zu haben sagte, was ich bisher für Irrthum und die Sorte mit Obiger überein hielt. Sie will mir jedoch jetzt durch mehrere Größe und Güte davon verschieden scheinen,

was sich durch weitere Beobachtungen entscheiden muß; ich hatte beide noch nicht zusammen. Die Kratos Knorpelkirsche hält sich lange am Baume.

Lampens schwarze Knorpelkirsche ** (3. b.)

Gubener Samensorte, deren Reis ich von Diettrich und aus Meiningen habe. Jenes trug öfter, und scheint die Sorte ächt. Nur etwas frühere Reifzeit, als Truchseß im Nachtrage zu seinem Werke annimmt, möchte gegen die Aechtheit Verdacht erregen, für welche wieder die Farbe spricht; doch sah Truchseß nur wenige Früchte. Ist noch nirgend genauer beschrieben. In Sonnenhitze fallen die jungen Früchte stark ab, sonst scheint sie tragbar.

Frucht groß, abgestumpft herzförmig, oft an der Spitze gerundet, am Stiele stark, am Stempelpunkte etwas abgestumpft, zu beiden Seiten nur wenig breit gedrückt; flache Furche meist nur auf der Rückenseite. Stiel ziemlich dünn, grün, in etwas flacher, weiter Höhle, deren Rand zu beiden Seiten etwas aufgeworfen ist. Stempelpunkt meist flach, doch oft auch stärker vertieft. Farbe der feinen, glänzenden Haut da, wo die Sonne recht hintraf, fast schwarz, sonst braunroth, untermengt mit schwärzlichen Stellen; Fleisch ziemlich dunkelroth, nur so hart, daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört. Saft stark färbend. Geschmack süßweinartig, ähnlich dem von Spitzens schwarzer Herzkirsche. Stein ziemlich oval, etwas dickbackig, mit starken Rückenkanten.

Neapolitanische Knorpelkirsche (Ciliegro Neapolitano) ** (4. b.)

Das Reis erhielt ich durch Hrn. v. Trauttenberg, und bezog dieser die Sorte aus Florenz. Der sehr klein gebliebene Probezweig trug seit 2 Jahren sehr voll, und lieferte recht große schwarze Knorpelkirschen, die viel versprachen, mir aber leider beide Male von dem niedrig sitzenden Zweige entwandt wurden. Ich empfehle sie vorerst Pomologen. Die Frucht ist

stumpfherzförmig, am Stiele stark, an der Spitze etwas abgestumpft, zu beiden Seiten etwas auf der Bauchseite nur wenig breit gedrückt. Bauch zeigt Furche, Rücken theils auch, theils Naht. Stiel dick, kurz, 1⅛ Zoll. Haut wird wohl ganz schwarz. Saft gefärbt, ziemlich reichlich vorhanden. Geschmack vor der vollen Reife weinartig. Stein stark, oval, am Stiele abgestumpft.

Schwarze Spanische Knorpelkirsche ** (4. a.)

Von Diel erhielt ich unter diesem Namen eine Frucht, die ich von der Großen schwarzen Knorpelkirsche nicht wohl unterscheiden kann, und eher noch ein paar Tage später reift; von der Societät zu Meiningen habe ich sie jetzt wohl ungezweifelt ächt. Hat die Vorzüge der Großen schwarzen Knorpelkirsche, und ist das Fleisch noch etwas weicher, und der Geschmack süßer.

Schwarzbraune Knorpelkirsche fast ** (5. b.)

Ist schon durch ihre braune, zuletzt nur schwärzlichbraune Farbe leicht kenntlich. Trägt reichlich, ist auch gut, jedoch an Größe etwas geringer, als die Große schwarze Knorpelkirsche, und der Geschmack nicht recht gewürzt, so daß sie etwa wegfallen kann.

Szuckser schwarze Knorpelkirsche ** (4. b.)

Ungarische Nationalfrucht, deren Reis ich von Hrn. Pfarrer Urbanek erhielt. Zeitigt etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche. Geschmack vorzüglich, süß, durch Säure gewürzt, ist auch wohl kenntlich dadurch, daß sie zu beiden Seiten stark breit gedrückt und hochaussehend ist; doch weiß ich noch nicht, ob sie als Bereicherung, oder unnöthige Vermehrung der Pomologie anzusehen ist. — Der Stiel ist 1¼—1½ Zoll lang; Stielhöhle fällt nach der Rückenseite stark ab; Bauchseite zeigt flache Furche, Rückenseite gewöhnlich nicht, oft selbst eine Naht. Stempelpunkt vertieft. Farbe schwarzroth; Fleisch und Saft sehr dunkelroth.

Weisse Spanische (Knorpelkirsche) fast ** (3. c.)

Ist der Gubener Bernsteinkirsche so ähnlich, daß nur eine bleiben kann. Letztere scheint noch tragbarer. Beide Sorten müssen lange am Baume hängen, ehe sie gewürzteren Geschmack bekommen.

Wenzlicks bunte Knorpelkirsche ** (4. a.)

Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, und findet sich auch diese Sorte im Verzeichnisse der Rößler'schen Sammlung. Ist eine gute, reichlich tragende, große Kirsche, von süßem, schwach weinartigen Geschmacke, doch der Büttners rothen Knorpelkirsche etwas zu ähnlich, so daß nur eine bleiben kann. Welche? weiß ich noch nicht.

Winklers schwarze Knorpelkirsche (3. c.)

Das Reis erhielt ich aus Meiningen, und kann nach Früchten von 1850 und 51 nur erst sagen, daß ich wohl sicher die Sorte ächt erhielt, und sie gut ist. Ob doch bei andern entbehrlich? weiß ich noch nicht.

Zdechowitzer schwarze Knorpelkirsche (4. b.)

Das Reis erhielt ich aus Prag, und stammt die Sorte aus Rößlers Sammlung, in dessen Verzeichnisse ich sie als Zdechowitzer harte Knorpelkirsche aufgeführt fand. Trug zwei Mal, ist tragbar, mehr als mittelgroß, scheint aber doch unnöthige Vermehrung der schwarzen Knorpelkirschen zu sein.

Köstelnice * (Schwarze Herzkirsche; 2. b.)

Das Reis erhielt ich, mit besonderer Empfehlung, von Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg, und stammt die Sorte aus Neustadt an der Meta. Trug schon vier Mal auf mehreren Bäumen und Probezweigen, ist von Geschmack gut, von Größe aber kaum so groß, als die Späte Maulbeer-Herzkirsche, der sie im Geschmacke etwas ähnelt. Wird entbehrlich sein.

Lauermannskirsche ** (Bunte Knorpelkirsche; 4. a.)

Diese Sorte habe ich von Diel und aus Meiningen überein, und kann sie von der Holländischen Prinzessin nicht unterscheiden, mit der sie auch völlig identisch sein wird. Siehe diese.

Lucienkirsche ** (Bunte Herzkirsche; 2. c.)

Große, schöne, treffliche, gern tragende Frucht, die in keiner Sammlung fehlen darf. Gehört zu den früheren Sorten. Geschmack süß, fast pikant.

Frühe Mai-Herzkirsche * (Schwarze Herzkirsche; 1. b.)

Ist durch Frühzeitigkeit an sich nicht ohne Werth, wird aber durch die nächst nachfolgende, die 6—7 Tage früher, gleich mit der Frühesten bunten Herzkirsche reift, und sonst ihr ganz gleich ist, völlig überflüssig, so daß die Sorte untergehen kann.

Allerfrüheste bunte (?) Mai-Herzkirsche aus Carlsruhe.

Unter diesem Namen habe ich von Diettrich eine schwarze Herzkirsche bekommen, ganz wie die Frühe Mai-Herzkirsche, jedoch stets 6—7 Tage früher, schon mit der Frühesten bunten Herzkirsche zeitigend. Es will mir aus Diettrichs Angaben, (III., S. 249,) namentlich auch aus der Bemerkung, daß Nathusius die Kirsche Früheste Maikirsche nannte, scheinen, daß Diettrich die Kirsche wohl nicht selbst sah, oder noch unreife Früchte vor sich hatte, so daß das: bunte in dem Namen etwa ein Irrthum wäre, und mache ich Pomologen darauf aufmerksam, ob sie etwa gleichfalls eine schwarze Herzkirsche unter obigem Namen erhielten. Da ich eine sehr früh zeitigende Kirsche bekam, so ist eine Reiserverwechslung nicht recht wahrscheinlich.

Neue frühe Mai-Herzkirsche (Guigne nouvelle hative) fast ** (1. a.)

Das Reis erhielt ich aus Prag, und stammt es weiter aus Bollweiler. Der Name ist ohne Zweifel der richtige für die sehr frühe Kirsche, die schon als Prager Frühkirsche, Hallas große frühe Mai-Herzkirsche und Allerfrüheste (bunte?) Mai-Herzkirsche aus Carlsruhe vorkam, der Truchsessischen Frühen Mai-Herzkirsche völlig ähnlich ist, aber 6—7 Tage früher zeitigt, und dadurch vielen Werth hat. Ich schlage vor, die mehreren Namen dieser Frucht fallen zu lassen, und sie immer mit der obigen Uebersetzung von Guigne nouvelle hative zu benennen. Man nannte sie etwa aus Unkunde des Namens vorerst nach den Orten oder Männern, woher man sie bekam, so wie auch ich sie an Pomologen mehrmals als Straßburger frühe Mai-Herzkirsche sandte, weil mein Baum mit Kirschen aus Straßburg gekommen war. Auch unter der Coburger frühen Mai-Herzkirsche vermuthete ich dieselbe Frucht, doch scheint diese, nach zwei Erstlingsfrüchten von 1851, durch mehr Länge der Frucht, auch des Stiels, davon verschieden zu sein. — Die Prager Frühkirsche und Hallas frühe große schwarze Herzkirsche zeitigten mir an noch kleinen Probezweigen früher zwei Mal 4—5 Tage später, als die Guigne nouvelle und meine Straßburger frühe Mai-Herzkirsche; doch wird dies nur zufällig gewesen sein; 1851, welches Jahr für Kirschen günstig war, und 1852 zeitigten alle völlig zugleich.

Grosse süsse Mai-Herzkirsche ** (3. a.)

Gehört wieder zu den vorzüglichsten Kirschen. Fleisch zart, saftreich, süß, durch gewürzreiche Säure pikant, und die Frucht noch groß.

Von der Süßen Mai-Herzkirsche, wie ich beide von Diel erhielt, konnte ich sie bisher nicht wohl unterscheiden. Truchseß setzt die Reife der letzteren früh, die der Obigen erst nach denjenigen schwarzen Herzkirschen, mit denen ich sie in der

Tabelle zusammenstellte. Neu bezogene Reiser haben mich noch nicht aufgeklärt, ob ich eine von beiden falsch erhielt, was wahrscheinlich ist, da auch Hr. Dr. Liegel mir brieflich meldet, daß beide Sorten verschieden seien.

Truchseß empfiehlt diese Kirsche auch besonders zum Trocknen und zu Compot, bemerkt aber, daß sie im Regenwetter leicht aufspringe, und bei anhaltendem Regen am Baume faule.

Süsse Mai-Herzkirsche.

Siehe, was über dieselbe bei der Vorhergehenden gesagt ist.

Rothe Maikirsche ** (Süßweichsel; 2. b.)

Bei uns schon überall verbreitet und meistens Doppelte Maikirsche genannt. Gehört zu den vorzüglichsten und sollte in keinem Garten fehlen, wo man nur irgend vor den Sperlingen Ruhe hat, welche Gutschmecker sie besonders heimsuchen. Zum Schutze gegen die Sperlinge helfen Klappern u. dergl. nicht; mehr schon Kartoffeln, in die man ein paar Federn, wie Flügel, steckt, sie auf einen Bindfaden zieht und an einer Stange über dem Baume schweben läßt. Noch wirksamer wandte ich einen ausgestopften Sperber oder andere der kleineren Falken an, (nicht der größeren, die die kleinen Vögel nicht fürchten.) Wer viele Kirschbäume hat, sollte sich einen zahmen kleinen Falken, etwa durch eine längere Kette an eine Stange befestigt, halten, den sie auf ziemliche Distanzen fliehen. Wo nicht, so schieße man nicht bloß in, sondern auch schon länger vor der Kirschenzeit regelmäßig jede Woche ein paar Sperlinge im Garten, dann meiden sie den Ort auch ziemlich. Wer zum Schutze der Bäume nicht hinreichend etwas thun kann, pflanze lieber spätere Kirschen, wo die Sperlinge den Körnern im Felde schon lieber nachgehen.

Die Rothe Maikirsche ist schon genießbar, wenn sie hochroth ist, gewinnt aber an Süßigkeit und pikantem Geschmacke,

wenn man sie am Baume recht reif werden läßt. Ihre Früchte reifen folgerartig nach und nach, so daß der Genuß sich verlängert. Truchseß empfiehlt sie, trotz ihrer Saftfülle, auch zum Trocknen. Auch zu Kirschkuchen und Compot ist sie schätzbar.

Gemeine Marmorkirsche ** (4. a.)

Diese Sorte muß ich mehr loben, als Truchseß. Das Reis erhielt ich von Diettrich, der sie (II., S. 73) sehr genau beschreibt. Ein Baumschulen-Baum und größerer Probezweig trugen hier bald und voll, die Frucht war der Holländischen Prinzessin an Größe fast gleich, an Färbung noch etwas lachender, zeitigte gewöhnlich einige Tage vor dieser, und hatte, recht reif, süßen, gewürzreichen Geschmack. Sie ist wenigstens neben der Holländischen Prinzessinkirsche noch länger zu beobachten. Recht reif, nimmt sie mehr Röthe an, als diese.

Späte Maulbeer-Herzkirsche ** (3. c. oder 4. a.)

War Truchseß Liebling wegen ihrer mit einer erhabenen, pikanten Säure verbundenen Süßigkeit; sie ist auch durch Geschmack und späte Reife schätzbar, indeß hat man denselben vorzüglichen Geschmack jetzt schon bei manchen andern Kirschen, und da Obige etwas klein ist, so ist sie wenigstens nicht ganz vorzüglich zum Anbau zu empfehlen.

Rothe Molkenkirsche ** (Bunte Herzkirsche; 2. c.)

Ist auch eine schätzbare, kenntliche und beizubehaltende Sorte; doch schätze ich sie, wenigstens in hiesigem leichteren Boden, nicht völlig so sehr, als Truchseß, da sie in demselben, nach Früchten in Sulingen und hier, nicht ganz die angegebene Größe zu erlangen scheint. Geschmack, bei rechter Reife, erhaben. Truchseß empfiehlt sie auch zum Trocknen, (es ist schon in der Vorbemerkung gesagt, daß wohl die meisten Süßkirschen sich dazu eignen,) weniger da, wo man Kirschen zum

Verkauf in weitern Entfernungen baut, weil ihr Fleisch sehr weich sei.

Prager Muscateller ** (Süßweichsel; 4. b.)

Schätzbare Frucht wegen späterer Reife und süßen, durch angenehme Säure gewürzten Geschmacks. Truchseß empfiehlt sie eben so zum frischen Genusse, als zum Dörren, sagt aber auch von ihr, daß sie selten voll trage. Ein schöner junger Baum, den ich hatte, und mir leider erfror, trug doch ganz gut. Man versuche es, sie auf Wildling der Sauerkirsche zu veredeln. Ist die Große schwarze Himbeerkirsche von Diettrich von ihr verschieden, (siehe diese,) so wird sie durch diese, die schon an jungen Bäumen gleich trug, und die noch nach ihr zeitigende, wieder sehr ähnliche Wahre Englische hinreichend entbehrlich gemacht, indem sie dann in der Reife zwischen Beide fiele.

Rothe Muscateller ** (Süßweichsel; 3. c. oder 4. a.)

Ist eine große, delikate, häufig anzubauende Frucht. Vor voller Reife schmeckt sie etwas säuerlich, nachher süß, durch milde Säure pikant. Von ihr habe ich früher gesagt, daß ich sie von der Rothen Maikirsche, auf deren Stamm ich sie veredelt hatte, nicht unterscheiden könne. Das gleichzeitigere Reifen und die mehr übereinstimmende Gestalt müssen davon gekommen sein, daß der junge Baum in Sulingen in zu feuchtem Boden stand, und gar nicht fortwuchs. Hier ist die Sorte, von der ich einen schönen Hochstamm auf der Höhe meines sandigeren Gartens habe, von der Rothen Maikirsche durch Gestalt, mehr Größe und spätere Reife leicht zu unterscheiden.

Thränenmuscateller aus Minorka ** (Schwarze Herzkirsche; 3. b. oder 3. c.)

Diese Sorte erhielt ich mehrmals falsch, habe sie aber seit mehreren Jahren von der Societät zu Meiningen völlig ächt,

und ist sie schon an dem Herabhängen der Sommertriebe, eben so auch in der Frucht leicht kenntlich. Die Frucht ist groß, und, recht reif von gewürztem Geschmacke, auch trägt der große Probezweig voll.

Perl-Herzkirsche ** (Bunte Herzkirsche; 3. b.)

Zwar nur mehr, als mittelgroß, aber doch durch Schönheit und bei rechter Reife durch ihren merklich süßen Geschmack, ohne alle Säure, schätzbar. Bei längerem Regenwetter bleibt sie fade. Aehnlich ist ihr in Färbung und Geschmack die obgedachte Cassa Viche, und scheint fast noch tragbarer, doch trägt auch die Perl-Herzkirsche voll. Zum Verkaufe in weitere Entfernungen eignet sie sich, wegen ihrer zarten Haut, wenig.

Perl-Knorpelkirsche ** (Bunte Knorpelkirsche; 3. a.)

Ich kann nur erst sagen, daß ich sie von Diettrich ohne Zweifel ächt habe, und die Sorte gut ist. Ob sie vor einigen ähnlichen, (z. B. Frühe Bernsteinkirsche, Gubener Bernsteinkirsche, Prager Zwitterkirsche rc.,) Vorzüge hat, oder ihnen nachsteht, weiß ich noch nicht. Ein paar darunter müssen sicher ausgeschieden werden.

Reine Hortense (Belle Hortense).

Siehe oben Hybride von Laeken, mit der sie identisch ist.

Rosenobel fast ** (Bunte Herzkirsche; 2. b.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt. Die Sorte ist gut, reift ein paar Tage vor Tilgeners rother Herzkirsche, der sie in Gestalt und Färbung ähnlich, nur kleiner ist, und ist sie daher eigentlich entbehrlich. Geschmack bei voller Reife gewürzreich süß.

Burchardts schwarze Rosenobel ** (Schwarze Herzkirsche; 2. c.)

Auch diese Sorte erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt,

der sie aus dem Steine der vorigen erzog. Die Frucht ist gut, hält sich lange am Baume, doch saßen zwei Probezweige bisher nicht voll, und kommt sie anderen schwarzen Herzkirschen an Größe nicht ganz gleich, so daß sie entbehrlich sein dürfte.

Holländische Prinzessinkirsche ** (Bunte Knorpel-Kirsche; 4. a.)

Fehlt gewöhnlich in keinem etwas größeren Garten, und ist eben so durch Größe, (bis jetzt wohl noch die größeste Kirsche,) als durch Schönheit, recht reif auch durch gewürzten Geschmack ausgezeichnet. Das Fleisch ist auch nicht zu hart, und hält sie sich lange am Baume. Bei uns kommt sie fast überall unter dem Namen Lauermannskirsche vor, unter welchem Namen die Herrnhäuser Baumschule sie hatte, aus der auch Truchseß die Lauermannskirsche erhielt. Ich habe schon früher erklärt, daß ich die Lauermannskirsche und die Holländische Prinzessinkirsche für durchaus identisch halte, und bestätigten dies 1851 abermals Zweige der Lauermannskirsche von Diel und aus Meiningen auf den Stamm der Holländischen Prinzessin veredelt. Man hat dem widerstritten; doch scheint der Streit auch hier bereits zu Gunsten der Richtigkeit der Probebäume sich zu entscheiden. Namentlich die Meininger zogen die Lauermannskirsche, als fruchtbarer und besser, vor; doch entscheidet Hr. Medicinalassessor Jahn in einem der letzten Jahrgänge der Frauendorfer vereinigten Blätter sich gleichfalls bereits für die Identität. Die Kirsche ändert, wie fast alle andern, nach Standort und Güte des Bodens, in Größe ab. Truchseß unterscheidet die Lauermannskirsche von der Holländischen Prinzessin nur durch weniger Größe; eine Holländische Prinzessin aus meinem Garten vor der Stadt, verglichen mit Herrnhäuser Lauermannskirschen auf dem Schäferhofe, nur ½ Stunde von hier, kehren das Verhältniß um, und war die von Diel erhaltene Holländische Prinzessin bei mir eben so fruchtbar, als die Lauermannskirsche.

Neuerdings hat Hr. Lieke in Hildesheim Reiser von einem Stamm genommen, der die Obige in besonderer Vollkommenheit lieferte, und für einen Sämling gehalten wurde, und diese unter dem Namen Graf Münsters Kirsche verbreitet. Er sandte mir 1851 schöne Früchte, die ich mit Lauermannskirschen auf dem Schäferhofe verglich und Unterschied nicht finden konnte. Die Bäume in Hildesheim hatten diesmal zwar wegen eines Hagelwetters nur wenige und nicht völlig große Früchte getragen; doch ist der Boden bei Hildesheim wohl noch etwas günstiger, als hier, und auch aus Herrnhausen erhalte ich die Nachricht, daß man die Münsters Kirsche von der Lauermann dort nicht unterscheiden könne.

Schöne von Rocmont (Bunte Knorpelkirsche).

Diese sonst gerühmte Frucht habe ich von Burchardt und aus Prag überein. Sowohl die jungen Bäume, als die großen Probezweige sehen etwas kränklich aus, und trugen seit 8—9 Jahren nur sehr wenige, nicht gehörig große Früchte. Boden oder Clima scheinen ihr hier nicht zuzusagen. Selbst wo sie vollkommener wird, möchte sie, bei dem jetzigen Reichthume ähnlicher Früchte, entbehrlich sein.

Seckbacher Kirsche (Schwarze Knorpelkirsche; 3. b.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel. Trug bald und voll, und paßt die Sorte völlig auf die Beschreibung, verdient aber das Lob nicht, das ihr Truchseß beilegte, da sie nicht größer, als eine gewöhnliche Vogelkirsche ist, und es ihr keinen Werth geben kann, daß sie die früheste Knorpelkirsche ist, da es um ihre Reifzeit Kirschen genug giebt. Sie ist außerdem jetzt wohl nicht mehr die früheste Knorpelkirsche; aus Prag habe ich unter dem Namen **Double Royale** eine weit größere und sehr frühe Knorpelkirsche, die ich indeß nach Namen und Güte noch weiter beobachten muß, ehe ich sie empfehle.

Speckkirsche ** (Bunte Knorpelkirsche; 3. a.)

Verdient das von Truchseß ihr beigelegte Lob wegen Tragbarkeit und guten Geschmacks, obwohl sie nur noch zu den großen gehört, oft nur mehr als mittelgroß ist. Die Frucht ist auch ziemlich leicht kenntlich, stammt aus Herrnhausen, und findet sich bei uns öfter. Geschmack süßsäuerlich, erhaben.

St. Walpurgiskirsche ** (Schwarze Knorpelkirsche; 4. b.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker mit der Nachricht, daß die Sorte von einem Kloster am Rheine ihren Namen habe. Trug mehrmals große schöne Früchte, ziemlich reichlich, scheint auch von andern Knorpelkirschen sich noch zu unterscheiden, und wächst der junge Baum äußerst kräftig. Vorerst empfehle ich sie Pomologen zu weiterer Beachtung.

Frucht groß, oft recht groß, rundherzförmig, am Stiele stark abgestumpft, an der Spitze abgerundet, wo ein ganz flaches Grübchen mit starkem Stempelpunkte ist; zu beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, etwas breitgedrückt. Die Bauchseite hat flache Furche. Stiel dünn, lichtgrün, 1½ bis 1¾ Zoll lang, in weiter, meist flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt. Die Farbe der Haut bleibt länger dunkelkirschroth, wo dann die Grundfarbe merklich als hellere Punkte und Strichelchen in der dunkleren Röthe sich darstellt; zuletzt wird sie fast schwarz, so daß sie nur in die Sonne gehalten noch als bräunlich erscheint. Fleisch dunkelroth, nicht sehr hart, der Saft färbend, der Geschmack gewürzreich süß, schwach weinig; Stein nicht groß, fast herzförmig.

Fürsts schwarze Septemberkirsche.

Ist die späteste, bisher bekannte Knorpelkirsche, aber nicht größer als Vogelkirschen, in meinem Boden selbst sehr klein,

und daher höchstens als Kochkirsche für herrschaftliche Tafeln anzubauen.

Runde marmorirte Süsskirsche mit festem Fleische ** (Bunte Knorpelkirsche; 3. b.)

Diese Sorte besitze ich lange von Diel, erhielt aber, durch Verderben der Probezweige, erst in den letzten Jahren einige Früchte, nach denen sie ächt und gut ist. Sie war der Gubener Bernsteinkirsche, Perl-Knorpelkirsche und andern zu ähnlich, als daß nicht einige davon müßten entfernt werden. Welche es treffen möge, weiß ich noch nicht. — Von Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen erhielt ich 1851 eine gerühmte **Bigarreau marbré**, die vielleicht die Obige ist; wenigstens heißt diese so. Der deutsche Name ist zu lang.

Schwarzes Taubenherz ** (Schwarze Herzkirsche; 3. c.)

Das Reis erhielt ich von Diettrich, und scheint die Sorte ganz ächt, auch schätzbar. Ist durch stark herzförmige Gestalt und weicheres Fleisch, als bei der Ochsen-Herzkirsche, die von ähnlicher Gestalt ist, ziemlich leicht kenntlich. Geschmack süß, schwach weinig.

Velserkirsche ** (Süßweichsel; 3. a.)

Diese schätzbare, den besten Süßweichseln an Werth wohl gleiche Frucht habe ich erst seit ein paar Jahren von Hrn. **Dr.** Liegel ächt, und hatte früher dafür eine sehr werthvolle, voll tragende, ziemlich mit der Rothen Maikirsche zeitigende Süßweichsel, die ich dafür hielt und so auch öfters versandt habe. Den rechten Namen dieser falschen weiß ich nun nicht, und kommt sie unter meinen Kirschen sonst nicht vor. Sie unterscheidet sich von der Rothen Maikirsche leicht dadurch, daß sie nicht folgerartig ist und an Farbe weit heller bleibt.

Waterlookirsche (Schwarze Herzkirsche; 3. b.)

Erhielt ich von der Societät in Prag. Seit 3 Jahren trug sie und waren die Früchte gut, doch nur mehr als mittelgroß, dem Schwarzen Taubenherz etwas ähnlich und die Sorte wohl entbehrlich.

Wobecuice (Schwarze Herzkirsche; 2. c.)

Erhielt ich von Hrn. Freiherrn von Trauttenberg, als abstammend aus Neustadt an der Meta. Die Sorte zeitigt früh, trägt voll, Geschmack süß; aber die Frucht bleibt fast klein, und haben wir zu viele bessere. — Mit einer andern, Namens Wosensky, auch daher, ist's eben so.

Prager Zwitterkirsche ** (Bunte Knorpelkirsche.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Freiherrn v. Trauttenberg. Trug zuerst 1851 eine Anzahl Früchte, die denen der Gubener Bernsteinkirsche, Perl-Knorpelkirsche zc. ziemlich ähnlich waren, jedoch durch Geschmack und etwas weicheres Fleisch sie zu übertreffen schienen, sich später färbten, aber dann auch am Baume gut hielten. Ich empfehle sie vorerst nur Pomologen zu weiterer Beachtung.

B. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaum-Geschlechte,

die in der Regel auf Wildling von Sauerkirschen zu veredeln sind.

Allerheiligenkirsche.

Die Pomologen sind wohl darüber einig, daß diese Frucht, welche ihre Blüthen nach und nach hervorsprosset, so daß oft

an derselben Blüthenrispe sich reife und grüne Früchte und Blüthen befinden, und sie so zu verschiedenen Zeiten reife Früchte bringt, mehr pomologische Merkwürdigkeit, als von Werth sei. Die Früchte, welche Amarellen gleichen, bleiben zu klein, und ist der Geschmack nicht vorzüglich. Gehört mehr in's Bosket.

Braunauer Amarelle (5. c. oder 5. d.)

Erzogen von Hrn. Dr. Liegel. Ist eine recht große schöne Amarelle mit langem Stiele, aber wenn sie nicht, nachdem sie sich schon hinreichend gefärbt hat, noch mehrere Wochen am Baume hängt, bleibt sie hier allzu sauer. Zwei junge, fast schon armsdicke Bäume wachsen mit den Zweigen abwärts, wie Trauereschen, machen jährlich Triebe von 1¼—1½ Fuß, so daß die Zweige fast schon die Erde berühren, haben aber noch wenig getragen.

Bouketamarelle (Traubenamarelle) * (3. a.)

Nicht übele Frucht, von so gutem Geschmacke, wie andere Amarellen, aber doch mehr Merkwürdigkeit, als häufig anzubauen. Die Frucht hat das Eigene, daß der Stiel an seiner Spitze mehrere unmittelbar auf ihm sitzende Blüthen hat, von denen häufig mehrere, oft 5—6 Früchte ansetzen, die dann die Spitze des Stiels traubenartig umgeben. Die meisten bleiben dadurch zu klein, und nur wo bloß eine an der Spitze sitzen blieb, wird die Frucht mehr als mittelgroß.

Königliche Amarelle fast ** (2. b.)

Die bisher bekannte früheste Amarelle, deren Anbau Truchseß sehr empfiehlt wegen Tragbarkeit und Brauchbarkeit auch zu Kirschkuchen, Compot &c. Sie ist gut, doch schätze ich sie nicht ganz so sehr, da zwar die große Tragbarkeit auf saurem Grundstamme sich bestätigt, aber die Frucht kaum völlig mittelgroß wird und immer etwas stark säuerlich, fein herbe bleibt. In kleineren Gärten wird man statt ihrer lieber die bald folgende Doppelte Glaskirsche pflanzen, die, recht reif,

milder wird. Erwähnen will ich hier, daß ich von Diettrich als Große spanische Weichsel eine Glaskirsche erhielt, die der Doppelten Glaskirsche sehr gleicht, aber noch etwas größer ist und bisher immer 4—6 Tage vor ihr, fast mit der Königlichen Amarelle zeitigt. Bestätigte es sich, daß diese Kirsche von der Doppelten Glaskirsche verschieden wäre, was ich weiter untersuche, so würde sie die Königliche Amarelle selbst in größeren Gärten überflüssig machen.

Süsse Amarelle ** (3. a.)

Erhielt ich vor Jahren von Diel und unlängst auch aus Meiningen; jene trug oft und scheint ganz ächt, und wäre gegen die Aechtheit höchstens einzuwenden, daß Truchseß sie noch vor die Bouketamarelle setzt, von der ich indeß bisher nur drei Mal auf kleinen Probezweigen wenige Früchte hatte. — Die Frucht wird groß und ist der Geschmack, bei voller Reife, milde und angenehm. Auch bei ihr fand ich die schon in der Einleitung zu den Kirschen gemachte Behauptung bestätigt, daß sie, auf Wildling der Süßkirsche veredelt, wenig trägt. Auf der Domäne Schäferhof wurde hier vor 11 Jahren eine schöne Kirschenpflanzung gemacht; die Bäume wachsen kräftig, so daß viele Stämme schon 8—9 Zoll Durchmesser haben. Die Süßkirschen darunter trugen seither schon oft und klettevoll, die Weichseln fast noch gar nicht, die Glaskirschen und Amarellen, unter denen mehrere Bäume von der Obigen, nur sparsam. Nach den schlanken, starken Stämmen zu urtheilen, (die Leute wollen ja solche am liebsten haben!) sind auch die Sauerkirschen auf Süßkirschen-Wildlinge veredelt. Aehnliche Erfahrungen machte ich auch früher schon an der Doppelten Glaskirsche, Bettenburger Natte rc. in Lüneburg und an andern Orten.

Späte Amarelle.

Ich kann nur erst sagen, daß ich sie aus Meiningen jetzt wohl ächt habe, nachdem ich sie drei Mal falsch erhielt. Ist

sie ächt, so zeitigt sie zu rasch nach der Vorigen, der sie auch ähnlich ist, als daß sie nicht entbehrlich wäre.

Erfurter Augustkirsche *†† (Weichsel; 3. c.)

Diese Sorte erhielt ich von Hrn. Justizrath Burchardt und kürzlich aus Meiningen. Jene trug schon oft und scheint nach der Beschreibung ächt, nach der sie zwar schon im Juli gewöhnlich zeitigt, sich aber bis in den August hinein am Baume hält, was ich bestätigt fand. Die Frucht ist groß, tragbar, als Tafelkirsche angenehm, vorzüglich brauchbar aber zum Welken, Einmachen, zu Compot und als Zusatz zu Wein. Dem Verdorren der jungen Triebe in kalter Witterung ist sie nur etwas unterworfen.

Wohl dieselbe Frucht erhielt ich durch Hrn. Canzleidirector Bödiker aus Frauendorf als Ostheimer Weichsel, unter welchem Namen mehrere geschätzte Kirschen fälschlich gehen. Auch hier nennt man Ostheimer, oft auch nur Weinkirsche eine der Obigen ganz ähnliche Frucht, die auch mit ihr reift und einen großen, fruchtbaren Baum macht, aber von der Obigen durch noch mehr Größe und Saftfülle und dadurch verschieden ist, daß die Frucht bei voller Reife am Stiele sehr lose sitzt und gern abfällt, so daß sie sich nicht lange am Baume hält. Sie ist bei uns verbreitet und wird geschätzt, leidet jedoch auch öfter am Verdorren der jungen Triebe im Frühlinge. Manche Bäume davon machen viele Wurzelausläufer, die Früchte wie der Mutterbaum liefern, und auch in Baumschulen als Wildlinge benutzt werden. Durch aufgelaufene Kerne scheinen mehrere geringere Sorten davon mit verbreitet zu sein. Den rechten Namen dieser Kirschensorte, von der ich die größte Varietät auch in meinem jetzigen Garten recht vollkommen fand, weiß ich noch nicht.

Brüsseler Braune (Weichsel; 5. c.)

Erhielt ich vor Jahren von Diel und wohl ungezweifelt ächt. Ich kann ihre von Truchseß gerühmte große Tragbarkeit

bestätigen, aber auch eben so die große Herbigkeit ihres Saftes, die selbst bei voller Reife sich wenig mildert, so daß ich sie doch nicht empfehlen mag, zumal auch Truchseß sagt, daß der Baum dem Verwelken der Blüthenbüschel und Verdorren der jungen Zweige öfter unterworfen sei, was ich selbst noch nicht bemerkte.

Excellente Portugaise à courte queue.

Siehe das Behufige über sie beim Großen Gobet.

Schwarze Forellenkirsche *† (Weichsel; Zeitigung im August.)

Erhielt ich von Diel und habe sie für den Augenblick verloren, denke sie aber von einem Baume aus meiner Baumschule noch wieder zu erhalten. Gegen ihre Aechtheit wäre höchstens einzuwenden gewesen, daß Truchseß ihre Reife noch etwas früher zu setzen scheint. Die Kirsche ist groß, kommt bei uns wohl öfter als Späte Schattenmorelle vor, wird im Haushalte verbraucht; der Saft ist, wie auch Truchseß bemerkt, herbe, doch in der Reife lange nicht so, als bei der Brüsseler Braunen. Die Sommertriebe sind stark gefleckt. Truchseß tadelt ihre Fruchtbarkeit, und ist sie deshalb wenig verbreitet; auf Sauerkirschen-Wildling trägt sie voll.

Spanische Frühweichsel *†† (2. a.)

Habe ich von Diel und Hrn. Dr. Liegel überein. Ist durch Tragbarkeit, Frühzeitigkeit und milden Saft schätzbar, obgleich sie nur mittelgroß ist, und taugt für Haushaltszwecke. Aehnlich ist ihr Liegels süße Frühweichsel, die noch voller zu tragen scheint. Eine von Beiden kann nur bleiben. In kleineren Gärten ist statt Beider besser die bald folgende Bettenburger Natte zu pflanzen.

Liegels süsse Frühweichsel *††

Erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel, der sie aus Brannenburg bezog und sehr empfiehlt. Siehe das Nähere über sie bei der Vorhergehenden, und im Nachtrage.

Amerikanische Gewürzkirsche.
Rothe Glanzkirsche.

Beide erhielt ich von Diettrich und glaube schon hinlänglich, Truchseß Vermuthung beistimmen zu können, daß beide mit der Doppelten Glaskirsche identisch seien.

Bettenburger Glaskirsche ** (3. c.)

Erzogen von Truchseß; groß und sehr schätzbar. Manche preisen sie als die beste Glaskirsche. Ich habe schon erwähnt, daß der Baum und die Probezweige auf Sauerkirschen-Wildling mir nicht recht fortwollen, und habe sie jetzt auf Süßkirschen-Wildling gebracht, wo sie bereits besser zu gedeihen scheint. Ich erhielt sie von Bödiker und Burchardt überein.

Doppelte Glaskirsche ** (3. b.)

Habe ich von Diel und aus Meiningen überein. Ist unter den Glaskirschen die am meisten verbreitete, und beweisen ihre große Verbreitung schon die vielen Namen, unter denen sie vorkommt. Auf Süßkirschen-Wildling trägt sie, nach meinen Beobachtungen, nicht voll genug, sehr voll und bald auf Sauerkirschen-Wildling. Geschmack wie bei allen guten Glaskirschen säuerlich, doch bei rechter Reife milde und durch hinreichende Süßigkeit pikant.

Grosse Glaskirsche ** (4, b.)

Auch eine große, schätzbare Glaskirsche, deren Reis ich von Hrn. Dr. Liegel erhielt. Der Probezweig auf einem Weichselbaume trug voll. Zeitigt merklich nach der vorigen und ist kenntlich.

Grosse Glaskirsche von Montmorency.

Habe ich 4 Mal falsch erhalten, und scheint sie kaum irgendwo bei uns noch ächt zu existiren. Zwei Mal erhielt ich dafür den Großen Gobet, der auch Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency heißt.

Früher Gobet.

Von Diel; trug nur erst in Sulingen zwei Mal, so daß ich glaube, die rechte Sorte zu haben. Vielleicht kann sie, um die Zahl der Glaskirschen und Amarellen nicht zu sehr zu vermehren, wegbleiben.

Grosser Gobet ** (Amarelle; 3. c. oder 4. a.)

Da Truchseß mit Duhamel von dieser schätzbaren Amarelle sagte, daß sie wenig trage, scheint sie aus seiner Sammlung wenig ächt verbreitet zu sein, und erhielt ich auch von Hrn. Dr. Liegel und aus Meiningen (ganz überein) dafür eine Kirsche, die ganz meine Süße Amarelle ist, und der dieser Name auch gewiß zukommt, da sie wegen ziemlich langen Stiels und geringerer Abplattung an Kopf und Stiel der rechte Große Gobet nicht sein kann, auch die Bäume die schon von Truchseß bezeichnete Vegetation nicht haben, sondern die meiner Süßen Amarelle. Truchseß Urtheil ist aber gänzlich falsch, und rührt vielleicht nur daher, daß sein Stamm auf Süßkirschen-Wildling veredelt war. Schon die weite Verbreitung unter mehreren Namen zeigt, daß die Frucht tragbar und schätzbar sei, und in hiesiger Gegend kommt sie als Kurzstielige Glaskirsche, in der man bald und entschieden den Großen Gobet wieder erkennt, häufig vor, und tragen die Bäume oft strotzend. Größe, dicker, kurzer, oft nur 6 Linien langer Stiel und stärkste Abplattung am Stiele und Stempelpunkte machen sie leicht kenntlich, wie auch die Vegetation des Baumes, die schon Truchseß bezeichnet, bei der die jungen Triebe ziemlich denen der Wahren Englischen Kirsche gleichen.

Vor voller Reife ist der Saft herbe, läßt man sie länger hängen, so wird er ziemlich eben so milde, als der der Doppelten Glaskirsche, und lieben Viele diese Kirsche sehr. Ich erhielt sie noch zwei Mal als Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency, welchen Namen schon Truchseß als mit Großer Gobet synonym aufführt, und unter welchem sie auch im Teutschen Obstcabinette, sowie als Großer Gobet bei Kraft, (I. Taf. 18,) kenntlich abgebildet ist; ohne Zweifel ist aber auch noch die **Excellente Portugaise à courte queue**, welche ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker erhielt, nach Frucht und Vegetation dieselbe. Zweifel dagegen erregt nur, daß die Früchte der letzteren, von der ich einen schönen, schon etwas herangewachsenen Hochstamm habe, 1851, wo gleichzeitig auch die Kurzstielige Glaskirsche auf zwei großen Probezweigen und einem jungen Baume trug, gute 8 Tage später zeitigten, was indeß zufällig sein kann, und erst weiter beobachtet werden muß, wenn der Große Gobet auf denselben Stamm gebracht ist.

Henneberger Grafenkirsche *†† (Weichsel; 3. c.)

Von Diettrich erhielt ich dafür die Jerusalemskirsche, von Meiningen habe ich sie wohl ungezweifelt ächt. In voller Reife ist der Saft milde, und die Sorte für Tafel und mehr noch Haushalt schätzbar.

Herzogin von Angoulême ** (wohl Glaskirsche; 2. c. oder 3. a.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek und weiß noch nicht, woher sie stammt. Scheint eine Glaskirsche und ist gut, mittelgroß, von recht mildem Safte; doch weiß ich noch nicht, ob sie vor schon Bekannten Vorzüge hat, und sich von ihnen, wie ich zweifle, hinlänglich unterscheiden läßt.

Jerusalemskirsche **† (Weichsel; 4. b.)

Diese schätzbare Weichsel erhielt ich von Diel vor Jahren

wohl ungezweifelt ächt, bekam sie aber auch noch von Diettrich als Henneberger Grafenkirsche und Späte Amarelle, von Urbanek als Nordweichsel, und von Hrn. Dr. Liegel als Holländische Weichsel. Sie ist leicht kenntlich an dem pyramidalen Wuchse des Baumes, (weshalb auch Hr. Dr. Liegel gewiß mit Recht der Meinung ist, daß die Pyramidenweichsel mit ihr identisch sei; Früchte von Letzterer sah ich noch nicht;) an der etwas länglichen, ovalen, am Stiele und Kopfe gedrückten Gestalt der Frucht, und an dem recht langen, mit kleinen Blättchen und auch Augen besetzten Absatze des an sich schon langen Stiels. Der Teutsche Obstgärtner (IV. Taf. 14,) bildet sie recht gut ab, nur ist der Absatz des Stiels nicht lang und charakteristisch genug dargestellt. — Ob der Baum recht voll trage, — worüber Truchseß bei der Pyramidenweichsel nicht, Sickler aber bei der Jerusalemskirsche klagt, — weiß ich noch nicht, doch ist die Sorte wegen Größe der Frucht und, bei rechter Reife, süßer, pikanter Säure des Geschmacks selbst für die Tafel sehr schätzbar.

Laroses (Glas?-) Kirsche, wohl ** (5. c.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Haushofmeister Remde zu Meiningen, als aus Frankreich stammend. Die obige Schreibart ist vielleicht richtiger, als La rose; doch kann ich nur vermuthen, ob man hier vielleicht die Cerise Larose vor sich hat, von der Diettrich, III. S. 267, bei der Kirsche der Königin Hortensia Larose redet. Die Sorte trug zuerst 1851, ist eine ziemlich große, hellrothe, bei der Ueberreife etwas dunkle Kirsche, von süßem Safte, fast ohne Säure, die vielleicht noch etwas nach der Rothen Oranienkirsche zeitigt. Ob sie bei dieser nicht doch lieber wegbleibt, weiß ich noch nicht, und empfehle sie vorerst nur Pomologen zur Beachtung.

Le Merciers Kirsche ** (3. b.)

Aus derselben Quelle wie die vorige; scheint noch schätzbarer und ist vielleicht eine delikate Süßweichsel, da der

Probezweig auf Weichselstamm nicht fort will, und die 1850 erhaltenen Früchte für eine Weichsel fast zu süßen, gewürzreichen Geschmack hatten. Ich empfehle auch sie Pomologen zur Beachtung.

Frucht groß, Stiel 2 Zoll lang, wenig roth, hat einen Absatz, Frucht oben und unten stark abgestumpft, Stempelpunkt etwas vertieft. Auf der Bauchseite flache Furche, gegenüber Linie, Farbe Anfangs glaskirschenroth, zuletzt so dunkel, als eine recht reife rothe Maikirsche. Haut läßt sich gut abziehen. Fleisch blaßröthlich mit weißlichen Adern. Saft etwas färbend, Stein ziemlich gerundet.

Leopoldskirsche (Weichsel; 5. a.)

Es bestätigte sich auch hier Truchseß Klage, daß der Baum wenig trägt. Mein auf Weichselwildling veredelter Stamm steht 9 Jahre. Sie geht also besser, obgleich sie an sich gut ist, unter.

Polnische Kirsche ** (Glaskirsche? 3. a.)

Das Reis erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek; ist gut, von sehr milder Säure, doch bei andern Glaskirschen oder Amarellen vielleicht entbehrlich. Kraft hat (I. Taf. 20) eine Polnische Weichsel, die vielleicht diese Frucht sein könnte. Vorerst gehört sie nur zu weiterer Beobachtung für Pomologen.

Grosse lange Lothkirsche **†† (Weichsel; 5. b.)

Nachdem ich sie zwei Mal falsch erhalten hatte, lieferte mir das Meininger Reis 1851 ein paar große Erstlingsfrüchte, nach denen ich sie nun wohl sicher ächt habe, und in denen ich leicht die hier verbreitete beste Schattenmorelle, gewöhnlich Doppelte Schattenmorelle genannt, erkenne. (Unter Schattenmorellen versteht man hier allgemein nicht Amarellen, sondern Weichseln, die besonders gut an nördlichen Wänden gedeihen.) Herr Lieke in Hildesheim hat davon Hunderte veredelt. Die

Frucht ist, selbst freistehend, oder an südlichen Wänden groß und delikat, von milder Säure und reicher Saftfülle, wird noch größer in nördlicher Exposition, wo sie sehr groß und an Bauch und Rücken gewöhnlich merklich stärker gedrückt ist, und bleibt bei voller Reife dunkelbraunroth, mit lichteren Stellen an den Furchen, hält sich auch lange am Baume. Die Ohrwürmer stellen ihr gern nach.

Schwarze Maiweichsel.

Das Reis erhielt ich von Hrn. Canzleidirector Bödiker und aus Meiningen. Ist die früheste Weichsel, und von Geschmack gut, indeß zu klein, um eigentlichen Werth zu haben. Zeitigt mit oder kurz vor der Spanischen Frühweichsel, wird aber eher ganz reif.

Bettenburger Natte **†† (Weichsel; 2. c. oder 3. a.)

Gehört zu den schätzbarsten Weichseln durch Größe, frühe Reife, milde, pikante Säure, reiche Tragbarkeit und Brauchbarkeit für den Haushalt. Stammt aus Herrnhausen und ist somit bei uns schon verbreitet; doch traf ich nur öfter große, nicht reich tragende Bäume davon, deren dickerer Absatz am Stamme zeigte, daß sie auf Süßkirschenwildlinge veredelt waren. Sie ist daher nicht bekannt, und trifft man die obgedachte gewöhnliche Weinkirsche weit öfter, (siehe Erfurter Augustkirsche.) Sowohl in Bardowick als Sulingen und hier trugen meine jungen, auf Weichselwildlinge veredelten Stämme bald und jährlich reichlich, und lieferten meine beiden Bäume selbst 1851 eine gute Erndte, wo fast keine Weichsel trug. Der Baum leidet nach meinen Erfahrungen am Verdorren der Blüthenbüschel und jungen Zweige in kalten Frühlingen nicht, und sollte in jedem Garten stehen. — Wegen der hängenden Zweige muß man diese Sorte, wie die meisten Weichseln und Amarellen, erst etwas hoch wachsen lassen, ehe die Krone sich bildet.

Doppelte Natte ** (Weichsel; 2. c.)

Habe ich von Diettrich und aus Meiningen; jene trug mehrmals schon und scheint ächt. Die Sorte ist der vorigen sehr ähnlich, ob sie neben ihr bestehen mag, besser oder schlechter ist, weiß ich noch nicht.

Grosse Nonnenkirsche † (Weichsel; 4. b.)

Habe ich von Diettrich wohl ganz ächt; aus einer andern Quelle hatte ich sie eben so, ging mir aber wieder ein. Ist brauchbar, doch zu klein, um bei andern vorhandenen nicht entbehrlich zu sein.

Nordweichsel.

Unter diesem Namen erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek die Jerusalemskirsche, die auch eine gute Sorte zur Anzucht an nördlichen Wänden sein wird, was der Name wohl bedeutet. Truchseß führt diesen Namen von der Brüsseler Braunen an.

Rothe Oranienkirsche ** (Glaskirsche; 5. b.)

Große, delikate Frucht, die, sobald sie völlig geröthet ist, schon süß, durch nur schwache Säure gewürzt ist. Trägt auf saurer Unterlage recht reichlich, und selbst Truchseß rühmt ihre Tragbarkeit. Verdient, auch weil sie eine der späteren Sorten ist, recht häufigen Anbau, und wird, obwohl ihr merkbare Säure fehlt, zu Kirschkuchen, Compot ꝛc. recht wohl taugen. Bei dieser Kirsche habe ich an mehreren Probezweigen und jungen Bäumen bemerkt, daß sie auf Unterlage der Erfurter Augustkirsche und der bei dieser gedachten hiesigen Weinkirsche merklich früher zeitigte, als auf andern Stämmen, die vielleicht von Glaskirschen waren. Auf einem Baume der Weinkirsche in meinem Garten in der Stadt zeitigte sie schon ein Mal mit dieser, in recht großen Früchten. Ob dies constant ist, weiß ich noch nicht.

Pommeranzenkirsche.

Habe ich aus Meiningen. Nach der sehr kenntlichen, gedrungenen Vegetation und einer Erstlingsfrucht ist sie wohl sicher ächt, scheint aber auch hier wenig zu taugen, da Probezweig und junger Baum schon vier Mal und voll blüheten, ohne mehr als eine einzige Frucht anzusetzen.

Roi de Prusse ** (Glaskirsche; 3. a.)

Schätzbare Glaskirsche von sehr milder Säure, die ich von der Societät zu Prag erhielt. Sie zeitigt aber mit der Doppelten Glaskirsche, ist dieser ähnlich, und weiß ich noch nicht, ob sie neben derselben oder anderen bestehen kann.

Frühe Schattenmorelle **† (Weichsel; 5. b.)

Schätzbare, reichlich tragende Schattenkirsche, die ich im Gräflich von Alten'schen Garten in meinem Geburtsorte Wilkenburg fand. Ich nannte sie frühe, im Gegensatze zu einer hier verbreiteten späteren, die vielleicht die Schwarze Forellenkirsche ist. Ihren rechten Namen kenne ich noch nicht und habe sie unter meinen andern Weichselsorten nicht, von denen sie sich schon durch das früheste Treiben der Reiser im Frühlinge, selbst in nördlicher Exposition, unterscheidet. Da ich sie öfter versandte, gebe ich von ihr folgende Beschreibung: Die Frucht bleibt freistehend ziemlich klein, ist am Spalier in nördlicher Exposition, bei voller Tragbarkeit, groß, rund, oft breiter, als hoch, nur in der Minderzahl an beiden Seiten etwas gedrückt, am Stiele stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur sehr wenig gedrückt. Stiel mittelstark, grün, 1½—2 Zoll lang, hat häufig einen Absatz mit einem Blättchen, und sitzt in enger, flacher Höhlung. Stempelgrübchen klein. Die Rückenseite zeigt meist nur eine Linie, nicht Furche, und ist hier wie gegenüber die Farbe gewöhnlich lichter. Farbe der feinen, glänzenden Haut dunkelroth, fast schwarzroth; bei genauer Betrachtung schimmern aus dem Innern durch die Haut feine

schwärzliche Fleckchen. Fleisch saftreich, dunkelroth; Geschmack bei voller Reife milde, durch Säure nur pikant. Stein läßt mit dem Stiele sich aus der Frucht herausziehen, ist mittelgroß, länglich oval, mit ganz kleinem Spitzchen und ziemlich starken Rückenkanten. Er ist vom Safte roth gefärbt.

Doppelte Schattenmorelle **† (5. b.)

Hier verbreitet; die größte mir bekannte Schattenkirsche und delikat. Siehe oben Große lange Lothkirsche.

Späte grosse Schattenmorelle ** (Anf. Oct.)

Der vorigen ziemlich ähnlich und von gleichem Werthe für die Tafel, aber weit später zeitigend. Den rechten Namen kenne ich noch nicht.

Schöne von Choisi ** (Glaskirsche; 2. c.?)

Das Reis erhielt ich aus Meiningen und scheint die Sorte völlig ächt. Trug nur erst zwei Mal etliche Früchte, die aber ihren delikaten Geschmack und Werth verbürgen. Der Probezweig wurde abgebrochen. Sie reifte im Garten in der Stadt und vielleicht daher, oder aus andern zufälligen Umständen früher, als sie nach Truchseß Angaben stehen könnte.

Braunrothe Weichsel / *Herzförmige Weichsel* } **†? (3. c.)

Beide habe ich von Diettrich, die erste auch aus Meiningen, und scheinen beide ganz ächt. Sie reifen zugleich, sind einander sehr ähnlich, die letzte nur etwas herzförmiger, und glaube ich, daß am meisten die erste beizubehalten sei, deren Fleisch so zart und Saft so milde ist, daß sie auch eine delikate Tafelfrucht ist. Die Probezweige auf Weichselstamm trugen klettevoll.

Neue Englische Weichsel *†† (3. c.)

Schätzbare, ziemlich große Frucht, von milder Säure, die gern trägt und häufigen Anbau verdient.

Ostheimer Weichsel.

Ich kann nur erst so viel sagen, daß ich diese gerühmte und schätzbare Weichselsorte, nachdem ich sie mehrmals falsch erhalten hatte, nun aus Meiningen in Wurzeltrieben wohl gewiß ächt habe. Die Vegetation ist auf der Höhe meines Sandgartens merklich kräftiger, als im Garten in der Stadt, ganz wie in Meiningen, wo man die Kirsche sehr lobte und die Bäume mit der Heckenscheere beschneidet, was sie vertragen, ohne zu leiden. Bei uns habe ich die Kirsche nirgend gesehen.

Kirchheimer Weichsel †† (4. b.)

Gut, doch kleiner, als die Erfurter Augustkirsche, und wohl nur für größere Gärten dadurch von Werth, daß sie nach dieser zeitigt.

Strausweichsel **† (2. b.)

Da Truchseß ihre Tragbarkeit sehr tadelt, hat sie kaum Jemand behalten. Glücklicherweise hat sie zu Jerusalem bei Meiningen sich erhalten, und habe ich daher das Reis. Die Meininger rühmen ihre Fruchtbarkeit und milden, delikaten Geschmack, so daß sie wohl die beste unter den Weichseln sei. Sie trug hier seit 4 Jahren drei Mal sehr gut, doch bleiben die Früchte auf einem jungen Baume in den Gärten vor der Stadt, wie bei Truchseß, klein, so daß sie wohl bessern Boden verlangt. 1851, wo fast keine Weichseln trugen, setzte der

Probezweig so voll an, daß ich Früchte auspflücken mußte. Sie bedarf, um allgemein empfohlen zu werden, wohl noch weiterer Beobachtung an mehreren Orten. Bei dieser Kirsche hauptsächlich, aber auch bei mehreren andern Weichseln, habe ich die Bemerkung gemacht, daß die Stiele in meinem Garten in der Stadt weit dicker und kürzer waren, als draußen. Schon Truchseß warnt, auf Länge und Dicke des Stiels nicht zu viel bei der Untersuchung von Kirschen zu geben, da dies nach Boden und Witterung verschieden sei.

V.

Pfirschen, Aprikosen, Wein.

Diese Obstsorten kann ich kurz zusammenfassen, indem deren nähere Untersuchung eigentlich nur in großen, herrschaftlichen Gärten mit vielen Gebäuden und Mauern möglich ist, und ich über das, was am zweckmäßigsten anzupflanzen sei, nur einzelne Winke geben kann. Ich besaß früher einige Dutzend Sorten davon, habe sie aber hier größtentheils verloren, da der Boden für den Pfirschbaum nicht paßte, und bei der gewöhnlicheren Trockniß des Bodens die Oculation der Pfirschen und Aprikosen auf Pflaumen selten gut anschlug. Zudem existiren über diese Obstsorten noch keine genau beschreibenden und kritischen Werke, die allgemeiner in Gebrauch gekommen wären, und sind die Benennungen der Früchte daher noch sehr unsicher. Antoines treffliches Werk über die Pfirschen ist zu theuer, um allgemeiner in Gebrauch zu kommen, und ist es zu bedauern, daß Schmidtberger, der in St. Florian an 800 dem Namen nach verschiedene Weinsorten versammelt gehabt haben soll, zu einem Werke über die Weinsorten nicht gekommen ist.

Was die Pfirschen anbetrifft, so pflanze man in kleineren Privatgärten nicht die Weiße und Rothe Frühpfirsche; diese sind zu klein; auch nicht die nackten Pfirschen oder Nectarinen, (etwa die Große Violette für den, der 5—6 Bäume haben kann, ausgenommen,) da diese allermeist bei uns zu gewürzlos oder säuerlich bleiben, und mehr Wärme erfordern. Eben so wenig ist die Anpflanzung der späteren, erst im October reifenden Pfirschen bei uns anzurathen; die Rothe Admirabel ist die späteste mir bekannte Sorte, die noch gewöhnlich gut und oft recht delikat wird. Auch die Pfirschen mit weinartigem Geschmacke, (z. B. Große Mignonne; man hat deren aber jetzt unter den neueren Kernfrüchten manche,) passen in unserm Norden nicht, indem sie gewöhnlich nur säuerlich schmecken, und manche gute Pflaume schmackhafter ist. Man gebe der Baumschule, woher man seine Bäume bezieht, vielmehr auf, nur solche Sorten zu schicken, die gewürzreich süßen Geschmack haben. Die Frühe Purpurpfirsche, Weiße Magdalene, Rothe Magdalene, Bellegarde, Rothe Admirabel und diejenigen zwei Sorten, welche man bei uns gewöhnlich als Frühe und Doppelte Montagne antrifft, (letztere heißt vielleicht richtiger Maltheserpfirsche, reift gegen Michaelis, hat wenig Röthe, etwas grünlichweißes, vom Steine ganz ablösiges, sehr süßes Fleisch,) fand ich am schmackhaftesten. Die Zwoller Pfirsche ist schön und trägt gern, hat aber nicht so süßes Gewürz, als die andern. Auch die Safranpfirsche, (**Alberge jaune**,) mit gelbem Fleische, und dadurch leicht kenntlich, ist trefflich, wenn man sie etwas vor voller Reife abnimmt und einige Tage hinlegt, um zu mürben; am Baume ganz reif geworden, ist sie mehlig.

Auch von Aprikosen nehme man nicht solche Sorten, die am Baume mehlig werden; man hat jetzt deren schon manche, die diesen Fehler nicht haben, wohin z. B. die Bredaische Aprikose, die Aprikose von Nancy und diejenige gehören, welche ich als Ambrosia-Aprikose, aber auch eben so als

Große Zuckeraprikose erhielt. Hr. Dr. Liegel beschrieb sie in den Frauendorfer Blättern.

Die Aprikose von Nancy, wenn ich, wie ich glaube, die rechte hatte, zeigte sich hier weichlich gegen Frost und nassen Winter, so daß (bei südwestlicher Exposition) schon Nässe die Blüthenknospen verdarb. Es scheinen überhaupt die Aprikosen am fruchtbarsten in östlicher Exposition zu sein, wo sie gegen Regen etwas geschützt sind.

Unter allen Weinsorten bleibt bei uns die passendste immer noch der gewöhnliche Gutedel, **Chasselas blanc**, (wovon es indeß wohl eine edlere und eine etwas schlechtere Varietät giebt, die zu gern gelbliche Blätter bekommt;) dann der Rothe Gutedel, Frühe blaue Ungar und eine röthlichbläuliche, nicht große, gedrängte Traube, die der Rothe Traminer, oder vielleicht richtiger der Graue Champagner ist, nicht fleischig, sondern nur voll süßen Saftes ist, und wirklich dem Champagner ähnlich schmeckt. Der Frühe Leipziger, wie ich ihn erhielt, ist nur ein stärker wachsender, nicht besserer Gutedel; der Blaue Frankenthaler paßt hauptsächlich für Gewächshäuser, wird aber auch zweckmäßig von denen angepflanzt, die eine späte Sorte wünschen, da die große blaue Beere in wärmeren Herbsten noch recht gut wird und die Tafel sehr ziert. Der Wein mit dem Petersilienblatte ist gut, aber kann den Gutedel nicht verdrängen. Der **Chasselas Royal**, wie er bei uns heißt, (ist größer im Blatt und in der Beere, als der Gutedel, und reift früher,) wäre gar trefflich, wenn er nicht, wo der Stock dem Regen irgend ausgesetzt ist, allzu sehr dem Rieseln unterworfen wäre, d. h. dem Abfallen der jungen Beeren, wobei eine große, reiche Hoffnung gebende Traube vielleicht kein halbes Dutzend Beeren behält. Ich schaffte die Sorte wegen dieses Fehlers wieder ab, und sah nur ziemlich reich tragende Stöcke davon, wo der Stock durch ein übergebautes Dach 2c. in südlicher oder östlicher Exposition Schutz gegen Regen hatte. Auch eine röthliche Traube mit großen Beeren, die ich als Malvasier aus Cypern erhielt, war gut, und für

diejenigen, welche mehr die bloß saftreichen Trauben, als die fleischigen lieben, ist sehr schätzbar eine Sorte, die ich in meinem jetzigen Garten vorfand und für **Lacrymae Christi** halten möchte. Der Stock treibt stark, die Traube ist groß, nicht gedrängt, ist acht Tage früher reif, als der Gutedel, dem sie ähnelt, nur grünlicher bleibt, und ist sie bei rechter Reife voll süßen, delikaten Saftes, auch sehr tragbar.

Anhang I.

Kurze Anleitung

zum

Beschneiden der Pyramiden und Espaliere.

Schon in der Einleitung zu dieser Schrift ist bemerkt, daß die Anpflanzung guter Zwergbäume hauptsächlich mit aus dem Grunde unterbleibe, weil es an Leuten fehlt, die das Beschneiden derselben verstehen, und man die Erziehung eines guten Zwergbaumes für eine viel zu schwierige und verwickelte Sache hält, um sich etwa selbst daran zu wagen. Man hat vielleicht in ein Gartenbuch hineingesehen, und umfangreiche Abhandlungen über Erziehung und Beschneiden der Zwergbäume gefunden, mit einer Masse von Angaben, wie man im 1sten, 2ten, 3ten 2c. Jahre, wie man diese oder jene Art der Zweige in diesem und jenem Falle 2c. schneiden soll, und verzagt, Zeit zu haben, diese Regeln alle seinem Gedächtnisse einzuprägen, und darnach zu verfahren. Die Sache ist aber so schwierig gar nicht, wenn man nur wagt, sie frisch anzu-

greifen, und mehr nach allgemeinen Grundsätzen mit etwas Ueberlegung und Judiz verfährt, als nach vielen Regeln für jeden einzelnen Fall. Wer beim Gartenbau nicht etwas Ueberlegung und Judiz anwendet, dem werden ohnehin selbst die vielen Regeln für jeden einzelnen Fall wenig helfen. Schon Dühamel suchte das Beschneiden der Zwergbäume auf gewisse allgemeine Grundsätze zurückzuführen, dem Schmidtberger gefolgt ist, (Unterricht in Erziehung der Zwergbäume; Linz bei Hasling, 1821; ein lehrreiches Büchelchen.) Vielleicht kann ich die Sache noch mehr vereinfachen und erleichtern, und glaube, daß Jeder, der es nur versuchen will, in eigener Erziehung seiner Zwergbäume viel Vergnügen finden, und bald im Stande sein werde, zu den Arbeiten, die er nicht selbst verrichten will, irgend einem anstelligen Menschen hinreichende Anleitung zu geben. Ich habe selbst zum Beschneiden der Pyramiden bald taugliche Arbeiter gewonnen, wenn ich ihnen am Baume zeigte und angab, wie sie denselben dies Mal zu beschneiden hätten. Man verlange nur nicht, daß an einem Zwergbaume alle Zweige nach einer gewissen mathematischen Figur so accurat und regelmäßig sich bilden und placirt werden sollen, als ob's auf dem Exercirplatze wäre. Anweisungen der Art hat man namentlich zur Erziehung der Pfirschbäume, z. B. von einem Herrn Pelletier in Frankreich, (Teutscher Obstgärtner, Thl. 6, S. 140 ff.,) und besaß ich eine andere mir abhanden gekommene kleine Schrift aus neuerer Zeit, (ich meine von einem Gärtner Rothe,) die noch etwas weiter ging, und besonders Regeln gab, wie auch beim Pfirschenbaum, nach Art der Recht'schen Methode beim Weinstocke, die mit Frucht besetzten Triebe gestutzt werden sollten, während man unterwärts einen jungen Trieb ohne Frucht ungestutzt heranzuziehen und durch das Stutzen der andern höher stehenden Triebe in stärkeren Wuchs zu bringen suchen müsse, worauf dann, nach abgenommenen Früchten, der mit Früchten besetzt gewesene Theil eines Zweiges ganz weggeschnitten werde, und man den neu herangezogenen unteren

Trieb, der dann noch stark wachse, an seine Stelle hefte. Ob in einem günstigern Clima so regelmäßige Bildung eines Spalierbaums möglich ist, weiß ich nicht; bei uns wenigstens würde zu oft ein ungebetener Frost, Absterben mancher Zweige durch Blattläuse, durch einen Krebsschaden oder Harzfluß rc. einen unangenehmen Strich durch das ganze Exercitium machen; und nothwendig zu reicherem Fruchtertrage ist so große Regelmäßigkeit denn doch auch nicht. Ich wenigstens habe, namentlich in Bardowick, Pfirschenbäume gehabt, bei denen ich nur sorgte, daß die Wand überall mit guten Trieben hinreichend besetzt war, die nach wenigen Jahren eine Wand von 12 Fuß Höhe und Breite bekleideten, nach 13 Jahren, als ich wegkam, noch völlig kräftig waren, und mehrmals, nachdem ich 600—800 junge Früchte ausgebrochen hatte, noch 300 bis 400 Früchte behalten hatten, und damit mehr, als sie zu rechter Größe und Perfection bringen konnten. Aehnliches sah ich oft auch in andern Gärten. Will Jemand über den Zwergbaumschnitt noch weiter und näher sich unterrichten, der findet passende Anleitung dazu in Diels Obstorangerie in Scherben, Frankfurt am Main 1804, 1ster Theil, S. 248 ff., oder im Teutschen Obstgärtner, Thl. 4—6, wo die verschiedenen Methoden von Schabol, Dühamel, Pelletier, Miller, Christ dargestellt sind.

Ehe von Erziehung und Schnitt der Pyramiden und Espaliere im Einzelnen die Rede sein kann, müssen erst einige Kunstausdrücke erklärt, und einige Vorbemerkungen und allgemeine Regeln über den Schnitt vorangeschickt werden.

Leitzweige nennt man die obersten Sommertriebe der Hauptäste, durch welche hauptsächlich die weitere Form und Größe eines Zwergbaumes sich bilden soll. Sie behalten immer am meisten den Trieb auf Holz, d. h. die Bildung neuer Zweige, weniger auf Frucht. Fruchtruthen sind kleinere und dünnere Sommertriebe, die etwas weiter herab an den Aesten sich bilden, und schon stärkere Neigung zum Ansatze von Fruchtaugen haben. Bleiben die Triebe noch

kleiner, von der Länge einiger Linien bis zu 3—4 Zoll, so nennt man sie Fruchtspieße, die kleinsten bei dem Kernobste auch wohl Ringelwüchse, bei dem Steinobste Bouketzweige, indem hier um ein einziges Laubauge mehrere Blüthenknospen herumsitzen. Fruchtspieße bilden sich bei manchen Birnen und Steinobste oft schon an den stärkeren Sommertrieben, gewöhnlich aber weiter herab am Zweige, hauptsächlich aus den letzten Augen eines gestutzten Leitzweiges, oder an den gestutzten Fruchtruthen, indem der Baumsaft immer dem Gesetze folgt, daß er am stärksten zu neuer Holzbildung in die entferntesten Enden der Zweige strömt, in den unteren Zweigen mehr auf Fruchtansatz hinwirkt. An den Ringelwüchsen und Fruchtspießen pflegen immer zuerst Fruchtaugen sich zu bilden, wozu bei manchen Kernobstsorten nur die Dauer eines Jahrs erforderlich ist, während bei andern, (z. B. Borsdorfer, Rother Stettiner,) mehrere Jahre darauf hingehen, in welcher Zeit sich statt der Fruchtaugen nur erst Blätteraugen bilden, d. h. Augen, die mit einem Kranze von mehreren Blättern umgeben sind. Hat bei dem Kernobste ein Fruchtauge getragen, so bildet sich unter ihm eine Anschwellung des Triebes, der Fruchtkuchen, aus dem wieder neue Fruchtaugen und Fruchtspieße entstehen in mancherlei Verzweigungen, wodurch das kurze Fruchtholz oder Quirlholz entsteht, welches die hauptsächliche Vorrathskammer für neue Früchte bildet, und auf dessen Bildung man daher hinarbeiten muß. Oft entspringen aus altem Holze stärkere, nicht selten recht stark wachsende Triebe, die sogenannten Wasserreiser oder Wuchertriebe. Sind die über ihnen stehenden Theile eines Zweiges noch gesund und tragbar, so entfernt man zeitig die Wuchertriebe, die sonst allen Saft an sich reißen und die Form des Baums verderben. Häufig aber ist die Entstehung der Wuchertriebe auch nur Folge davon, daß die über ihnen sitzenden Theile eines Astes krank sind oder zu alt, oder irgendwo einen starken Schaden haben, und dann wirft man lieber den veralteten oder kranken Theil des Astes ganz ab, und heftet einen Wuchertrieb, zu neuer Zweig-

bildung, an seine Stelle. (Bei Hochstämmen sägt man, wenn zu viele Wasserreiser entstehen, häufig zweckmäßig selbst die ganze veraltete Krone ab, um so den Baum zu verjüngen.) Daß Wasserreiser nicht fruchtbar würden, ist ein schon lange beseitigtes Vorurtheil; selbst beim Veredeln kann man eben so unbedenklich Wuchertriebe und Wasserreiser anwenden, als umgekehrt aus bloßem Frucht- und Quirlholze, wenn man kein anderes zur Veredlung hat, rasch wachsende junge Stämme entspringen. — Bei dem meisten Steinobste, und noch mehr beim Weinstocke, ist der Theil, welcher einmal getragen hatte, für den Fruchtansatz für immer abgestorben, und Blüthenaugen bilden sich hauptsächlich nur an den neuen Sommertrieben selbst an den stärksten Leitzweigen. An diesen hat ein Laubauge fast immer eine oder zwei Blüthenknospen neben sich, die sogenannten Zwillings- oder Drillingsaugen, welche vorzüglich bei den Pfirschen zum Fruchtansatze die besten sind. Schwächere Triebe haben bei dem Steinobste oft in ihrer ganzen Länge nur Blüthenaugen und nur an ihrer Spitze ein Laubauge; diese sind vorzüglich bei dem Pfirschbaume weniger geschätzt und oft ganz zu entfernen. Wer im Unterscheiden der verschiedenen Augen beim Steinobste noch keine Uebung hat, der wartet mit dem Beschneiden der Aprikosen und Pfirschen lieber, bis die Laubaugen einigen Trieb zeigen und deutlich zu erkennen sind, zumal Frost oft nicht bloß die Blüthenaugen, sondern auch wohl Laubaugen getödtet hat, was sich bei noch schlafenden Augen nicht immer leicht erkennen läßt.

Der Schnitt an einem Zweige wird weder senkrecht durch die Achse des Zweiges, noch zu schräg und lang gemacht, sondern in einem Winkel von etwa 60 Graden, was man Rehfußschnitt nennt, und wobei man den Schnitt an der von dem Auge entgegengesetzten Seite des Zweiges beginnt und über dem Auge endigt. Auch muß man nicht zu dicht, sondern etwa 2 Linien hoch über dem Auge, das den Haupttrieb bilden soll, schneiden, indem, wenn man sehr dicht über dem obern

Auge schneidet, dieses nur treibt, wenn man die sonst unnöthige Mühe übernimmt, den Schnitt, damit der Saft hier nicht verdunste, mit Wachs zu verkleben. Wollte ich ein zur Formbildung recht gelegen stehendes Auge um so sicherer in starken Trieb bringen, so habe ich oft recht dicht über dem nächst höheren Auge geschnitten, welches dann im Wuchse stehen bleibt, und nur kurzes Fruchtholz bildet. Genaues Abmessen, wie hoch man über einem Auge schneidet, ist unnöthig; man erlangt da bald Uebung, schneidet rasch drauf los, so daß der Schnitt nicht zu dicht über dem Auge sei und kein zu langer Sturzel stehen bleibe; letzterer vertrocknet, oder der Zweig überwächst ihn, und habe ich mich um Entfernung der stehen gebliebenen Sturzeln im nächsten Jahre nur bei dem Pfirschbaume näher bekümmert, an dem jeder stehen bleibende vertrocknete Theil leicht ein Herabsterben der Rinde an größeren Strecken des Zweiges, zuweilen einen bis zur Wurzel herabreichenden Schaden verursacht.

Zum Beschneiden größerer Pyramidenbäume und zum Abnehmen der hoch sitzenden Früchte an ihnen bediene ich mich einer hinreichend langen, nicht zu schweren gewöhnlichen Leiter, die durch ein paar haltbare frei stehende Stangen gestützt wird, welche keine Verbindung unter einander haben, so daß man sie beliebig weit von einander entfernen, die Zweige der Pyramide zwischen sie nehmen und so die Leiter rund um die Pyramide herum, gegen diese hingelehnt, aufstellen kann. An den Stützen ist oben ein starker Eisenbeschlag angebracht, der in eine kurze Stange und einen Ring endet. Durch den Ring der ersten Stange wird ein eiserner Bolten gesteckt, der als letzte Sprosse durch die Leiterbäume geht, und, nachdem auf der andern Seite auch der Ring der 2ten Stütze darauf gesteckt ist, durch eine eiserne Schraube mit grobem Gewinde hinreichend befestigt wird.

Hinsichtlich der Zeit, wenn man schneiden soll, braucht man zu ängstlich nicht zu sein. Im Allgemeinen möglichst früh; beim Weinstocke, wenn man will, schon im Herbste,

wenigstens bis zu den ersten Apriltagen, oder wenn das nicht möglich gewesen wäre, erst wenn er austreibt, indem er sonst zu stark blutet. Je später man beschneidet, je mehr Saft, der sich schon in die Zweige ergossen hatte, geht ungenützt verloren; man kann aber ohne Nachtheil mit dem Beschneiden bis zu hinreichend milden Tagen warten, und zu stark treibende Stämme können durch spätes Beschneiden selbst im Triebe etwas gemäßigt werden.

Die allgemeine Regel für allen Zwergbaumschnitt heißt nun: man schneide stark treibende Bäume und Zweige lang, und schwach treibende Bäume und Zweige kurz. Was lang oder kurz sei, wird gewöhnlich nach Zollen oder der Zahl der stehen gelassenen Augen angegeben, doch ist das höchstens eine ungefähre Regel, und ist lang oder kurz vielmehr nach der verschiedenen Triebigkeit der Stämme und Reiser je nach den Sorten und selbst dem verschiedenen Boden oder der angewandten Unterlage zu bestimmen. Ein Schnitt auf 5 Augen wäre bei einer stark treibenden Pyramide und in fruchtbarem Boden vielleicht noch zu kurz, während er in anderem Boden und an einer schwach treibenden Pyramide zu lang wäre. Eine Fruchtruthe wäre zu lang geschnitten, wenn sie auf eben so viele Augen geschnitten würde, als ein Leitzweig; eine Pyramide auf Quitte oder Johannisstamm zu lang, wenn man sie eben so lang schneiden wollte, als eine andere auf stärker treibendem Wildling. Ein Jeder muß das an seinen Bäumen durch die Erfahrung von ein paar Jahren selbst lernen und das rechte Maaß mit richtiger Beurtheilung zu treffen wissen. Ein Schnitt wäre zu kurz, wenn aus allen stehen gelassenen Augen längere Sommerzweige sich entwickelten, ja vielleicht selbst schon gebildetes Fruchtholz noch anfinge, wieder Triebe zu machen; zu lang aber, wenn von den stehen gelassenen Augen eins oder mehrere gar nicht austrieben; recht war der Schnitt, wenn die 2—3 obersten Augen raschere Triebe machen, dann aber weiter abwärts Fruchtruthen oder Fruchtspieße und Ringelwüchse sich entwickeln. An stark treibenden Pfirschbäumen

habe ich die beiden Hauptleitzweige in den ersten Jahren wohl auf 2—2½ Fuß Länge geschnitten, und bildeten sich doch hinreichend viele wuchshafte Seitentriebe, um die Wand dicht genug zu bekleiden. Stark treibende Pyramiden habe ich in meinem Boden in den ersten Jahren wohl auf 8—10 Augen geschnitten, und kann man überhaupt in den ersten Jahren ohne Nachtheil eher etwas zu lang schneiden, wenn auch 1—2 Augen am Zweige schlafen blieben, um die Zweige des Spaliers und der Pyramide erst etwas mehr auseinander zu bringen. Je älter ein Baum wird, und je mehr er Fruchtholz und Frucht angesetzt hat, um so kürzer schneidet man, auf 4, 3, 2 Augen, ja, wenn der Baum endlich nur noch Blüthen und keine Triebe mehr entwickelte, die Früchte anfingen kleiner und weniger schmackhaft zu werden, so wird man mit Vortheil hinreichend bis in's alte Holz wieder zurückschneiden, damit neue Sommertriebe sich entwickeln, die besonders zur Größe und Güte der Früchte beitragen.

Sollte die eine Seite eines Zwergbaums oder ein Hauptzweig merklich hinter dem andern zurückbleiben, so kann man das gehörige Gleichgewicht wieder herstellen, wenn man entweder den stärker treibenden Ast niedriger herabbindet, als er vorher saß, während man den andern in seiner Lage läßt, oder selbst der senkrechten Linie noch mehr zu nähern sucht, (indem der Saft in senkrechter Richtung immer am stärksten wirkt;) — oder wenn man den zu stark wachsenden Ast tiefer herab schneidet, vielleicht den stärksten, obersten Leitzweig ganz entfernt und in seine Stelle einen der folgenden schwächeren Nebentriebe befestigt, während der schwächer treibende Ast länger gelassen wird, damit der Saft sich hauptsächlich in ihn ergieße, nach dem Gesetze, daß er immer in den von der Wurzel entferntesten Punkten am thätigsten ist. Man lieset zwar oft die Regel, daß, je tiefer man schneide, ein desto stärkerer Trieb wieder erfolge; dies ist aber nur wahr, wenn alle Zweige gleich tief herab geschnitten werden, und wird man daher z. B. zu schwach treibende Bäumchen mit Erfolg so

lange tief herab schneiden, bis stärkerer Trieb sich entwickelt; bleiben aber einige Zweige länger, als andere, so wird der kürzer geschnittene den andern nur wieder einholen. Fast noch rascher zur Herstellung des Gleichgewichtes wirkt es, wenn man gegen oder um Johannis die zu stark treibenden Zweige sämmtlich etwas stutzt; ehe die oberen Blätter Augen gebildet haben und wieder austreiben, haben die ungestutzt gelassenen Zweige, deren Trieb nicht unterbrochen wurde, sich merklich verstärkt. Durch dieses Stutzen gegen Johannis hilft man auch am besten, wenn bei einer Pyramide etwa die Spitze und obern Zweige nicht recht in die Höhe wollten, und die Zweige unten sich zu sehr verbreiterten, so daß die pyramidalische Form verloren gehen wollte, was besonders leicht bei Apfelpyramiden eintritt, während bei der Birn schon der natürliche Wuchs sich mehr zur Pyramide hinneigt.

Wer Zeit hat, auch um Johannis alle Sommertriebe an seinen Zwergen von Kernobst nachmals zu beschneiden, kann dadurch, wenn es mit gehöriger Beurtheilung geschieht, die Ausbildung des Fruchtholzes und der Baumform überhaupt beschleunigen; doch ist dieser Schnitt schon etwas schwieriger, und werden weniger erfahrene Gartenliebhaber ihn lieber unterlassen. Ich selbst kam aus Mangel an Zeit fast nie dazu, und bilden die Bäume sich auch so recht gut aus.

Nach diesen allgemeinen Vorbemerkungen wird das, was über Erziehung und Schnitt der Pyramiden und Spaliere im Einzelnen zu sagen ist, sich kurz fassen lassen, und betrachten wir uns zunächst die

Pyramide.

Diese Baumform wendet man für Zwergbäume jetzt immer allgemeiner an. Sie stellt dem Auge sich sehr gefällig dar, nimmt den wenigsten Raum ein, beschattet das Land nirgend dauernd, und hindert so den Gemüse- und Blumenbau nicht; die meisten Birnensorten neigen sich schon von Natur zum pyramidalen Wuchse, und sollen wir diese Baumform um so

mehr schätzen, da sie, so viel wir Nachricht haben, deutsche Erfindung ist, während Spalier und Kesselbaum, (wo die Zweige der Krone die Form eines Kelches oder Kessels bilden; man findet diese Baumform selten mehr,) aus Frankreich zu uns kamen.

Bei den meisten Pyramiden, wo man solche findet, sieht man den Fehler gemacht, daß man ihnen zu viele Zweige und diese zu dicht bei einander gelassen hat, wodurch sie zu buschig werden, zwar dem Auge sich dicht belaubt darstellen, aber Luft und Sonne in's Innere der Zweige nicht gehörig dringen, und so schwerer Fruchtholz sich bildet, oder die Früchte nur beschattet wachsen. Gewöhnlich sieht man solche Bäume erst nachdem sie einiges Alter erreicht haben und nur auf der Oberfläche mit Früchten besetzt.

Als Regel für den Ansatz der Zweige findet man gewöhnlich, und so auch bei Diel in dem obgedachten Werke angegeben, daß man suchen soll, die Zweige in einer Schlangenlinie rund um den Stamm so zu gewinnen, daß von einem Zweige der nächste, gerade über ihm sitzende ziemlich 2 Fuß entfernt sei. Dies erfordert manche umständliche Regel, und habe ich die Sache merklich zu vereinfachen gesucht dadurch, daß ich meine Pyramiden den Wuchs der Tannen nachahmen ließ, wozu die meisten Birnsorten, selbst manche Aepfelsorten sich recht gut schicken. Ein Bäumchen, das Pyramide werden soll, schneide ich am Herztriebe in etwa 4 Fuß Höhe ab und lasse da, möglichst nahe bei einander, 5 Augen die ersten Seitenzweige machen, während das oberste wieder den Herztrieb weiter verlängert. Gegen die Spitze eines Sommerzweiges stehen fast immer hinreichend viele Augen nahe und so geordnet bei einander, daß ein Quirl von 5 Zweigen ziemlich regelmäßig nach allen Richtungen hin sich bildet. Näher zur Erde, als 3 Fuß lasse ich Zweige nicht stehen, indem sonst das Land unter der Pyramide allzu sehr behindert wird, ja man sich selbst bei ihnen weniger frei bewegen kann. Ist der Herztrieb im nächsten Jahre reichlich 2 Fuß in die Höhe gegangen, so

wird er so gestutzt, daß wieder ein neuer Quirl von 5 Zweigen 2 Fuß hoch über dem ersteren sich bildet, was bei raschem Wuchse jährlich geschieht, und so bildet sich in 8—10 Jahren schon eine hübsche und schlanke Pyramide heran. Kommen zwischen 2 solchen Astquirlen noch andere Triebe hervor, so werden sie scharf auf 2—3 Augen verstutzt, damit sie bald zu Fruchtholz werden. Würden in einem Zweigquirle nur 3 oder 4 Zweige austreiben, so kann man nachhelfen, indem man einen oder zwei davon, wo es eben am besten paßt, schon im nächsten Jahre sich theilen und 2 Aeste bilden läßt. Will sich nicht recht ein Quirl von Zweigen bilden, was manche Sorten, (z. B. die Napoleon,) schwerer thun, wenn man nicht gesorgt hat, an dem Herztriebe, an welchem der Zweigquirl wachsen soll, alle tiefer stehenden Augen jung wegzudrücken, damit nur die 4—5 oberen bleiben, so sorge man nur, daß die Zweige sich möglichst in gehöriger Entfernung über einander ansetzen, ohne zu genau auf die Schlangenlinie zu halten. Was zu dicht steht, wird weggeschnitten. Die Form wird darum doch gefällig, und allzu gleichmäßig wird zuletzt steif. Wollte ein Seitenzweig die rechte Richtung nicht annehmen, so wird es zuweilen nöthig, ihn an einer Stange anzubinden, doch ist dies selten der Fall.

Die so gebildeten Nebenzweige werden nun jährlich angemessen beschnitten, je nach dem stärkeren oder schwächeren Wuchse des Baumes, wobei die untere Schicht immer um einen Jahresschnitt vor der nächst oberen voraus ist, und so von selbst die pyramidale Form entsteht. Beim erstmaligen Schnitte, auch wohl noch beim 2ten kann man die Seitenzweige auf die Länge etwa eines Fußes abschneiden, später so, daß jedes Auge, welches am abgeschnittenen Sommertriebe stehen blieb, austreibe, die unteren Augen aber Fruchtruthen und Fruchtspieße, jedoch nicht stärkere Triebe machen. Man schneidet in den nächsten Jahren lieber etwas zu kurz, als zu lang, indem in letzterem Falle sich zwar etwas eher Fruchtholz ansetzt, aber die Hauptäste sich nicht gehörig verstärken, so daß

sie nachher, wenn der erste Fruchtansatz sich etwas weiter vom Stamme entwickelt, die Last der Früchte nicht tragen können, sich herabbiegen und die gefällige Form ganz entstellt wird. Sind die Seitentriebe eines Zweigquirls so weit gewachsen, daß es zu kahl und lückenartig aussehen würde, wenn man nur 5 Zweige weiter wachsen ließe, so läßt man sie sich theilen, zu 10, später zu 20, oder wie es gefällig aussieht und die Zweige nicht zu nahe an einander bringt. Man schneidet dann von den obern stärkeren Trieben am Zweige zwei, wie sie eben am passendsten sitzen, lang, (4, 5, 8, 9 Augen, je nach Unterlage und nach dem Triebe des Baums und der schon erreichten Größe der Pyramide, wo man, wie schon obgedacht ist, stets kürzer schneiden muß,) während die anderen weiter herabstehenden kurz geschnitten werden, (etwa 3 Augen,) damit sie bald kurzes Fruchtholz bilden. Schwächere Zweige wie die Fruchtruthen bringt man schon zum baldigen Fruchtansatze, wenn man sie auf die Hälfte ihrer Länge verstutzt. Treiben kurz verstutzte Reiser nochmals stärker, so verstutzt man sie wieder kurz, bis sie sich bequemen, kurzes Fruchtholz zu bilden. Alles schon gebildete Fruchtholz, so wie von vorn herein jeder Fruchtspieß wird unbeschnitten gelassen, und würde man von dem kurzen Fruchtholze nur in dem Falle etwas wegnehmen, wenn es sich allzu dicht ansetzte, daß kaum für die Früchte Platz bliebe, was selten der Fall sein wird. So werden nach und nach alle Haupt- und Nebenzweige von oben bis unten in ihrer ganzen Länge mit kurzem Fruchtholze besetzt, welches in 6—10 Zoll Länge jeden Hauptseitenast rund herum umgiebt, so daß Sonne und Luft gehörigen Zugang behalten.

Bei den höher stehenden Zweigquirlen wird man, je größer die Pyramide geworden ist, um so früher schon anfangen müssen, etwas kurz zu schneiden, damit stets die pyramidale Form bleibe, und weil überhaupt der Baum dann nicht mehr im Stande ist, viele Augen sämmtlich auszutreiben. Würde eine Pyramide gar zu hoch, so läßt man neue Zweigquirle sie nicht mehr bilden, sondern schneidet die oberen Triebe stets sehr

kurz, und nimmt, was zu viel steht, weg; hat man aber solche Sorten nicht angepflanzt, die etwa schon an sich oder wegen zu stark treibender Unterlage zu mastig wachsen, so wird die Pyramide dann auch schon so viele Frucht ansetzen, daß sie von selbst nach weiterer Vergrößerung nicht mehr strebt.

Manche Obstsorten setzen ihre Zweige in spitzen Winkeln so aufstrebend an, daß man die Hauptzweige der Pyramide erst nicht recht auseinander bringen kann; da kann man, wenn es zu umständlich ist, durch Binden nachzuhelfen, dadurch helfen, daß man von den an den Leitzweigen gewöhnlich sich findenden mehreren obersten Zweigen die 2 obersten wegschneidet und einen dritten stehen läßt, der sich schon stärker auswärts biegt. Andere Sorten, namentlich manche Birnen setzen die Zweige oft so wagrecht an, vielleicht selbst mit hörnerartigen Drehungen an den Enden, daß es nöthig wird, den Schnitt häufig nicht zu sich ein, sondern von unten nach oben so zu machen, daß das letzte Auge, welches den weiteren Leitzweig bilden soll, nach oben steht. Hier ist es namentlich zweckmäßig, den Schnitt nicht nahe an dem Auge, welches treiben soll, sondern scharf über dem nächsten Auge zu machen, damit um so mehr das zum Triebe bestimmte Auge vom Zweige abwärts nach oben wachse. Man kann auch wieder die schon gedachte Methode anwenden, daß man die 2 obersten Triebe ganz wegschneidet und einen der nächsten stehen läßt, nur muß dieser dann nach oben gerichtet sein.

Würde eine Pyramide während ihrer Bildung unten zu breit gegen oben, so schneidet man oben ein paar Mal etwas länger, unten kürzer, selbst wenn es an sich zu kurz wäre, oder man hilft, wie schon obgedacht, durch Stutzen der voranwachsenden Triebe um Johannis nach. Manche Obstsorten, namentlich Birnen, bilden gern an der Spitze der längeren Triebe ein Blüthenauge; man sei nicht geizig, es auf Frucht stehen zu lassen, wenigstens nie an den Leitzweigen; die schöne Form würde dadurch verloren gehen.

Um die Pyramiden früher zur Fruchtbarkeit zu nöthigen,

hat man das Bogenen der Zweige angewandt, wobei um die Spitze eines Sommertriebes ein Bindfaden gebunden wird, und der Zweig dann, in einem Bogen herabwärts und wieder nach dem Stamme zu gekrümmt, an den Stamm oder stärkere Aeste befestigt wird. An allen unter die wagerechte Linie herabgehenden Theilen werden sich allerdings rasch Fruchtaugen bilden, und wenn die Bogen etwas regelmäßig gemacht werden, so ist die Form auch nicht unangenehm, bleibt indeß doch zu künstlich und macht die Sache, da bei rasch treibenden Bäumen immer neue Triebe in die Höhe zu gehen suchen und wieder gebogenet werden müssen, manche Mühe. Bei mäßig treibenden kann man die Bogen später, wenn viel Fruchtholz da ist, wieder wegnehmen; indeß erhielt ich an zwei Bäumen, bei denen ich es probirte, doch nachher nicht völlig die schöne Form.

Erhält man Pyramiden aus fremden Baumschulen, so nehme man sie nicht leicht größer, als daß sie schon zwei Zweigquirle angesetzt haben, und schneide auch dann noch scharf, bis sich rascherer Trieb zeigt. Größere kann man nur mit recht groß gelassener Wurzel zweckmäßig verpflanzen, und hilft hier zum Laufen nicht schnell sein.

Wir kommen nun zur Erziehung und zum Schnitte der

Espalierbäume.

Im freien Garten soll man diese Baumform hauptsächlich nur noch anwenden, wo man etwa eine Wand bilden wollte, um etwas zu verdecken, so wie für solche Obstsorten, die sich zu Pyramiden, wegen zu unregelmäßigen und sperrigen Wuchses ihrer Zweige nicht gut eignen; sehr gut paßt sie auch für Aepfel auf Johannisstamm, da diese keine zu großen Bäume machen, und bei ihren nur in der Oberfläche bleibenden Wurzeln nicht fest genug stehen, so daß sie ohnehin einer Stütze bedürfen. Wo Wände zu bekleiden sind, tragen gut gezogene Espalierbäume eben so sehr zur Schönheit des Gartens bei, als sie durch gutes, schmackhaftes, früher zeitigendes Obst einträglich werden.

Auch an Wänden werden Spalierbäume am besten an Lattenwerk gezogen, das schon von gewöhnlichen Bohnenstangen sich auf ziemlich viele Jahre haltbar herstellen läßt. Man hat auch die Methode, die Zweige mittelst kleiner Tuchstreifen und eines durch diese an die Wand eingeschlagenen Nagels zu befestigen; doch habe ich mehrmals und vorzüglich an Pfirschbäumen, die man öfter so zieht, wahrgenommen, daß dadurch die Fruchtbarkeit der Bäume leidet, weil bei uns den jungen Früchten zu nahe an der Wand die Sonne zu leicht zu heiß wird. Ein Bekannter von mir in Lüneburg hatte drei schöne Pfirschbäume, die, so lange sie mit Tuchstreifen angeheftet wurden, wenig trugen, aber sogleich fruchtbar wurden, nachdem auf meinen Rath Lattenwerk angebracht worden war. Man befestigt die Latten am besten in senkrechter Richtung, was vorzüglich beim Weine dazu nützt, daß die jungen Trauben sich nicht hinter die Latten verkriechen und später einklemmen, oder die herangewachsenen Trauben nicht, auf den Latten liegend, leichter faulen. — Die Latten müssen nicht über 9 Zoll von einander entfernt sein, nur beim Weinstocke kann man ihre Entfernung von einander zu 1¼ bis 1½ Fuß annehmen.

Man hat für Espalierbäume mehrere Formen, in denen sie erzogen werden; man zieht sie, wie man sich ausdrückt, auf den Herzzug, den Fächerzug und den Gabelzug. Beim Herzzuge läßt man einen Mittelstamm immer gerade in die Höhe wachsen, und sucht an ihm in gehöriger Entfernung Seitenäste zu gewinnen, die am besten fast wagerecht an das Lattenwerk angebunden werden, und in ihrer ganzen Länge wieder mit kleineren Zweigen angemessen besetzt sind, die in etwas spitzen Winkeln gegen die Hauptnebenzweige an die Wand befestigt werden. Diese Form findet man selten angewandt; sie paßt besonders, wo hohe und zugleich schmale Wände zu bekleiden sind. Ist die Wand breiter, so kann man die Seitenäste den Herzstamm auch in spitzen Winkeln begleiten lassen, wo sie dann mehr in die Breite wachsen, und die Form gefälliger sich darstellt. Bäume, die zum pyramidalen Wuchse

geneigt sind, passen hierzu. Beim Fächerzuge läßt man das angesetzte, gestutzte Bäumchen aus seinem Hauptstamme mehrere Aeste entwickeln, 4—6, die man fächerartig ausbreitet und so anheftet, das keiner senkrecht in die Höhe geht, und immer zwei zu beiden Seiten in gleicher Schräge gegen die senkrechte Linie angeheftet und weitergezogen werden. Man sucht von den fächerartig ausgebreiteten Hauptästen, so wie sie weiter wachsen, immer so viele, von der Mitte nach außen in schräger Richtung, (nicht so, daß sie sich kreuzen,) an die Wand anzuheftende Nebenzweige und weitere Verästelungen zu gewinnen, daß die Wand oder das freistehende Lattenwerk gefällig, hinreichend, aber auch nicht zu dicht damit bekleidet wird. Man muß alle Nebenäste und weiteren Verzweigungen gleich, nach der Triebigkeit des Baums, so schneiden, daß die entspringenden Sommertriebe sich neben einander gefällig und nicht zu gedrängt anheften lassen. Wären zu viele entsprungen, so drückt man sie jung weg, oder schneidet sie wenigstens weg, wenn nach Johannis man die entsprungenen Sommertriebe an das Spalier mit Bast anheftet. Diese Regel gilt für alle Spalierzucht überhaupt, und ist es vortheilhaft, auch alle unpassenden, zu sehr nach vorn oder gegen die Wand hin austreibenden Schosse schon jung wegzudrücken.

Auf den Gabelzug wird ein Baum gezogen, wenn man dem angepflanzten Bäumchen Anfangs nur 2 möglichst gleich starke Seitenzweige läßt, deren Spitzen man nach den Ecken des Vierecks, welches der Baum an einer Wand oder einem frei stehenden Lattenwerke demnächst bekleiden soll, hinrichtet. Man läßt bei weiterem Schnitte immer mehrere Verästelungen sich entwickeln, die zu beiden Seiten ihrer Haupttriebe in gefälligen spitzen Winkeln oder Biegungen angebunden werden, so daß ziemlich auf beiden Seiten des Grundstamms eine schräg liegende Pyramide sich bildet. Fehlt es anfangs auch noch an Zweigen zur Bekleidung der Mitte der Wand, so werden diese sich bald einfinden, da der Saft in senkrechter Richtung am thätigsten ist, so daß man oft noch genöthigt

sein wird, Zweige in der Mitte auf untere, etwas schwächere Triebe zurückzuschneiden, damit sie die beiden Hauptäste nicht überwachsen, und ihnen den Saft nehmen. Die Form auf den Gabelzug kann, bei einiger Sorgfalt, wieder sehr regelmäßig gehalten werden, und ist es wohl gegründet, wenn man rühmt, daß sie zu einer überall gleichmäßigen Vertheilung des Saftes und dadurch möglichsten Fruchtbarkeit, so wie namentlich beim Pfirschbaume zur Erhaltung eines in allen Theilen des Baums möglichst rege bleibenden Holztriebes die beste sei. Indeß erfordert sie schon größere Sorgfalt, und wie die Form auf den Fächerzug die ungezwungenste bleibt, so sieht man sie auch wohl am meisten angewandt, und liefert sie auch reichen Fruchtertrag.

Specielle Regeln, wie ein Spalierbaum im 1sten, 2ten, 3ten 2c. Jahre geschnitten werden soll, halte ich für unnöthig; sie schrecken den Anfänger nur ab, und wer nicht nach dem eben vorliegenden Baume, seiner besondern Art, seinem schwächeren oder stärkeren Triebe mit Judiz zu verfahren weiß, wird durch alle ins Einzelne gehende Regeln doch nicht richtig geleitet werden. Hier gilt wieder die Regel, man schneide lang, wo und so lange der Trieb stark ist, kurz aber, wo und so bald der Trieb gemäßigter wird. Man suche aber auch wieder so zu schneiden, daß keine Augen schlafen bleiben, kein Raum ungenützt verloren gehe, und auf dem zu bekleidenden Raume möglichst vieles Tragholz sich entwickle.

Bei dem Kernobste läßt man alles sich entwickelnde kurze Fruchtholz stehen, und nimmt nur etwas davon weg, wenn es sich zu dicht entwickeln sollte, so daß die Früchte nicht mehr Luft und Sonne behielten, oder wenn endlich ganze Zweige, oder gar der ganze Baum zu lauter Tragholz geworden wäre, und nicht mehr muntere Sommertriebe entwickelte, die mit eine Bedingung zur gehörigen Güte der Früchte sind.

Beim Schnitte des Steinobstes vergesse man nicht, daß gerade das junge Holz die Vorrathskammer der Blüthen und Früchte ist, und was ein Mal getragen hat, für weiteren Frucht-

ertrag abgestorben ist. Man muß daher auf der ganzen Ausdehnung des Zwergbaumes immer hinreichend viele Triebe zu unterhalten suchen, und so bald diese anfangen wollten zu fehlen, kurz genug schneiden, so daß nicht aller Saft bloß in den oberen Trieben des Baums verwendet werden könne, oder selbst größere Theile der Aeste und Zweige auf weiter nach unten stehende Triebe zurückschneiden, damit diese von Neuem anfangen können, in der Stelle der weggenommenen emporzuwachsen. Ganz vorzüglich nöthig ist dies bei Weichseln und Pfirschbäumen. Die Süßkirsche, Pflaume und Aprikose entwickeln noch überall viele kurze Blüthentriebe und Bouketreiser, die langsam emporwachsen, und dicht über der vorigjährigen Vorrathskammer für Früchte neue anlegen, wodurch man von diesem kurzen Holze längere Jahre Früchte haben kann. Oft machen bei den Kirschen selbst die Leitreiser fast ihrer ganzen Länge nach nichts als Blüthen, mit einem Laubauge nur an der Spitze, und muß man dann, um die Form des Baums weiter zu führen, oft die Leitzweige um Johannis stark stutzen, damit die neu nachtreibenden Schosse nur Laubaugen bilden, und man im nächsten Frühlinge angemessen schneiden kann. Macht aber ein Steinobstbaum zu viele handlange und längere dünne Reiser, die nur mit Blüthen besetzt sind, so werden sie besser weggeschnitten, damit sie anderen stärkeren Trieben Platz machen, die auch Laubaugen haben. Ließe man sie stehen, so würden sie vielleicht einige Früchte tragen, während sie dann und auf gleiche Weise wieder handlang weiter wachsen; aber die vorigjährige Länge, und nach und nach die Länge mehrerer Jahre würde kahl bleiben, und der Baum so zuletzt mit vielem kahlen Reiserholze besetzt sein. Vorzüglich die Weichseln und Amarellen, die man gern als Schattenkirschen an Wänden zieht, treiben häufig solche bloßen Blüthenreiser, und muß man wenigstens öfter zurückschneiden und junges Holz in die Stelle des alten, zu kahl gewordenen, wieder emporzuziehen suchen.

Ganz besonders aber ist das Hinarbeiten auf starke junge

Triebe bei dem Pfirschbaume nöthig, wenn er längere Lebensdauer behalten und durch große schmackhafte Früchte uns erfreuen soll. Wo der Boden irgend gut ist, entwickelt er gewöhnlich in den ersten Jahren einen starken Wuchs, und können die Hauptleitäste nicht selten auf 2 Fuß Länge, ja noch länger geschnitten werden, und man kann in 6 Jahren eine Wand von 10—12 Fuß Breite und Höhe bekleiden. Man pflegt dabei die Regel zu geben, die stärkeren Triebe vom Dicken zum Dünnen, d. h. da zu schneiden, wo die Dicke der Triebe merklich abnimmt. Doch richte man sich mehr nach der Triebkraft des Baums und schneide kurz, so bald er anfängt, viele bloße Blüthenreiser zu machen, schneide auch die bloßen Blüthenreiser, die namentlich der Pfirschbaum häufig macht, größtentheils weg, damit der Baum in seiner ganzen Ausdehnung seine Kraft auf Hervorbringung stärkerer, mit Zwillings- und Drillingsaugen besetzter Triebe verwende. Diese sind die nothwendige Bedingung der längeren Lebensdauer eines Pfirschenbaums, wobei man durch die mehr unten stehenden derartigen Triebe selbst größere Theile des Baums, die man wegnimmt, verjüngen kann; und liefern sie auch allein recht große und schmackhafte Früchte, da die über einer Frucht stehenden Blätter hauptsächlich den edlen Saft zu ihrer Ernährung bereiten müssen. Es giebt zwar Manche, die gerade beim Pfirschenbaume nichts stutzen, sondern immer nur überflüssige Zweige ausschneiden und allenfalls den Baum durch untere Zweige nach und nach wieder verjüngen wollen; die Methode ist aber zuverlässig bei Zwergbäumen falsch, wenn sie auch bei frei-stehenden Pfirschbäumen, wo man solche haben kann, recht sein mag, und erhält man dabei viel zu bald schwache, kahle Zweige, viele Blüthen und wenig Blätter, und damit auch wenige Früchte. Ein Pfirschenbaum, der 10,000 Blüthen hat, gegen nur 2000 oder weniger Blätter, wird zuverlässig in demselben Grade weniger Früchte ansetzen, als wenn das umgekehrte Verhältniß stattfände. Ich habe Gartenliebhabern, die sich freuten, wenn ihre Pfirschenbäume über und über nichts wie

Blüthen zeigten, oft prophezeiht, daß sie keine Früchte bekommen würden, und bestätigte der Erfolg meine Voraussagung. Es fehlte dann der Saft im Baume, um die jungen Früchte zu nähren, und diese fallen eben so ab, als wenn ein mit Blättern gut besetzter Pfirschbaum durch Blattläuse sehr leidet und seine Blätter verliert. Blüthen hat man also am Pfirschbaume, auch dem Aprikosenbaume, leicht genug, zumal wenn Bienen in der Nähe sein, und auch nur wenige Stunden bei gutem Wetter in den Blüthen schwärmen sollten.

Gar oft ist es der Fall, daß durch die Winterwitterung viele bloße Blüthenreiser am Pfirschbaume ihr Laubauge an der Spitze eingebüßt haben. Läßt man sie auch dann stehen, so ist der Fehler doppelt groß; die Blüthen, die sie noch haben, blühen zwar, setzen auch wohl einige Früchte an, aber diese fallen immer früh ab, der Zweig stirbt ganz ab und zieht oft den Ruin größerer Theile des Baums nach sich, da schon weiter oben bemerkt ist, daß der Pfirschbaum sehr leicht durch alle dürren Theile, die an ihm stehen bleiben, oft tief herabgehende Schäden in der Rinde erhalte. Wie man daher am Pfirschbaume alle vertrockneten Zweige oder Stummeln, auch alle etwaigen Frostschäden oder harzende Stellen im Frühjahre, oder so bald man dergleichen bemerkt, bis auf's gesunde Holz sorgfältig ausschneiden muß, so muß man auch überhaupt beim Frühjahrsschnitte Alles, was nur Blüthen und kein Laubauge hat, sorgfältig wegschneiden, und alle Schnitte so machen, daß man immer über einem Laubauge schneidet. — Beim Aprikosenbaume ist diese Vorsicht weniger nöthig, und muß man bei ihm überhaupt vertrocknete Zweige nicht allzu scharf wegschneiden, sondern, wie man zu sagen pflegt, auf Thalerdicke abschneiden, da in dem Wulste, welcher sich an der Basis seiner Zweige findet, fast immer schlafende Augen liegen, die nach abgeschnittenen vertrockneten, oder unbrauchbar gewordenen Theilen gewöhnlich schöne junge Triebe machen.

Es ist schon oben einer Methode in Behandlung des Pfirschbaums gedacht, wornach man an den jüngeren mit Früchten

besetzten Zweigen die Triebe über den Früchten kappen und nur etwas weiter herab einen Trieb ungestutzt lassen soll, damit dieser stärker wachse, worauf man nach abgenommenen Früchten die gekappten Theile ganz wegschneiden und den jungen Trieb in ihre Stellen binden soll, um so das Fruchtholz stets zu verjüngen. Wie indeß das Kappen der Triebe nicht zweckmäßig ist, weil es den Früchten einen Theil ihrer Nahrung nimmt, so wird die ganze Operation bei uns auch nur bei recht früh reifenden Pfirschen möglich sein, damit der angebundene junge Zweig im September noch recht Zeit und vollen Saft habe, zu wachsen. In Frankreich mag diese Methode anwendbarer sein.

Steht der Pfirschenbaum in zu nassem Boden, oder wo das Wasser der Dachtraufe nicht gehörigen Abzug hat, so leidet er oft an Mehlthau, wobei Zweige und zuletzt Blätter sich mit einem mehlartigen Ueberzuge bedecken. Das Uebel ist, wenn man nicht die Feuchtigkeit entfernen kann, gewöhnlich nicht zu heilen. Leichter ist noch den Blattläusen entgegen zu arbeiten, die in kalten Frühlingen und überhaupt, wo der Baum zu kalt steht, sich auf den Pfirschbäumen anfinden. Man sucht sie entweder durch Dampf von schlechtem Tabak zu tödten, den man durch vorgesetzte und an den Wänden gut verstopfte Laden od. dergl. in gehöriger Quantität länger um die Zweige zu erhalten sucht, oder man wirkt ihnen entgegen durch Bespritzen der Zweige mittelst der Gartenspritze, (die einen feinen Staubregen macht,) mit nicht zu starker Tabakslauge oder Seifenwasser. Wo man öfter an dem Uebel leidet, wird es besser sein, schon ehe es etwa ausbricht, den Baum mehrmals in Zwischenräumen mit gewöhnlichem Seifenwasser besonders von grüner Seife überall zu bespritzen, wodurch sie im Keime getödtet werden, gleichwie in einer Stube, wo oft, wenn auch nicht stark geraucht wird, Blattläuse sich nicht anfinden.

Der Aprikosenbaum ist in seinem ganzen Gewächse wilder und unregelmäßiger, als der Pfirschbaum; man ziehe ihn

nach irgend einer gefälligen Form, etwa nach dem Fächerzuge, ohne viel zu künsteln, und sehe nur später auf stete Gewinnung hinreichend vielen jungen Holzes; gebe ihm auch den nöthigen Raum, um sich gehörig auszubreiten, da die meisten Sorten dieser Frucht große Bäume machen. Für einen Pfirschenbaum reicht auch in gutem Boden eine Wand von 10 Fuß Höhe und 16 Fuß Breite, oder 12 Fuß Höhe und 10 bis 12 Fuß Breite hin; der Aprikosenbaum trägt um so voller, wenn er mehr Platz hat, und sah ich Bäume, die wohl doppelt so großen Raum einnahmen.

Ueberhaupt ist das einer der allergewöhnlichsten Fehler bei der Spalierzucht an Wänden, vorzüglich Planken und Mauern, daß man den Bäumen, um deren recht viele zu haben, viel zu wenig Platz giebt, die dann, vorzüglich bei dem Fächerzuge, bald über die Mauer wegwachsen und nicht weiter nützen. Man gebe an niedrigen Wänden den Bäumen viel Platz, ziehe die Spaliere nach dem Gabelzuge und biege die Hauptzweige anfangs tief herab, oder lasse sie lieber in etwa 3 Fuß Höhe erst entspringen und ziehe sie dann fast horizontal an der Mauer möglichst weit hin.

Viele lieben es, Mauern und Wände abwechselnd mit Weinstöcken und Pfirschbäumen oder andern Fruchtbäumen zu besetzen. Eine solche Wand stellt sich allerdings dem Auge gefällig dar, und man denkt etwa von den Weinstöcken schon zu erndten, während die andern Bäume noch wachsen. Läßt man für diese nur hinreichenden Platz und beschränkt die Weinstöcke gehörig, ja, kann man es über sich gewinnen, sie endlich ganz wegzunehmen, wenn die andern Bäume heranwachsen, so ist diese Besetzung einer Wand auch nicht zu tadeln. Gewöhnlich indeß führt sie bei dem starken Triebe des Weinstocks dazu, daß die andern Bäume nie zur Perfection kommen und wenig tragen. Vorzüglich beim Pfirschbaume hat man es oft bemerkt, und die Bemerkung ist völlig gegründet, daß er eifersüchtig auf seinen Nachbar sei, und wächst er besonders dann schlecht, wenn er zu nahe mit Weinreben umgeben ist. Mindestens 2 Fuß freien

Raum rund um seine Zweige muß man ihm jährlich schaffen, wo kein Trieb des Weinstocks sich finden darf, wenn er gehörig wachsen soll.

Was nun endlich den Weinstock anbetrifft, so braucht man in der That kaum irgend eine bestimmtere Methode zu haben, um ihn noch mit einigem Erfolge zu ziehen. Das geduldige Gewächs läßt sich fast jede Hudelei gefallen und muckt höchstens einmal ein Jahr in Unfruchtbarkeit, wenn ein Meister drüber kam, der alle jungen Triebe wegschnitt und nur altes Holz stehen ließ, weil er nicht wußte, daß nur jene Trauben bringen. Unter denen, die ihn zweckmäßiger zu behandeln suchen, ist fast überall die Schrift von Recht zu Berlin bekannt geworden, („der verbesserte praktische Weinbau in Gärten und auf Weinbergen",) die mehrere Auflagen erlebte und auch recht viel Lehrreiches enthält. Doch hat Recht in dem, was eigentlich das Eigenthümliche seiner Methode ausmacht, geirrt. Er will, daß man die Reben weit länger schneiden soll, als gewöhnlich, sodann nach dem Fruchtansatze alle mit Trauben nicht besetzten Triebe einer Rebe wegbrechen, alle mit Frucht besetzten, 3 Blätter weit über der letzten Traube stutzen, und nur am untern Ende der Rebe einen Trieb ungestutzt lassen soll, der dann stark wachse und im nächsten Jahre die Stelle aller der Theile einnehmen soll, die Frucht getragen hatten, die man dann über diesem herangezogenen starken Triebe wegschneide und diesen abermals lang schneide. Wer's genauer beobachten will, wird stets wahrnehmen, daß Trauben an so kurz gestutzten Reben, (man kann dasselbe noch leichter an Kürbissen wahrnehmen, wenn man die Ranken, woran Früchte sitzen, stutzt,) nie so groß und schmackhaft werden, als wenn man die Reben ungestutzt läßt. Und dann wird auch der unten stehen gebliebene, ungestutzte Trieb nur stark wachsen, wenn entweder der Stock noch sehr wuchernden Trieb hat, oder wenn man die Rebe, an der er sich befindet, mindestens in die horizontale Linie, ja unter dieselbe herabbindet, damit der Trieb, der wachsen soll, an der Rebe die höchste Stelle

einnehme. Obwohl ich von vornherein von der Erfolglosigkeit des Kappens der oberen Triebe für stärkeres Wachsthum des unteren, nach den Gesetzen des Safttriebes überzeugt war, habe ich es doch öfter versucht, aber stets gefunden, daß weit eher, selbst bei nachmals wiederholtem Kappen, die Augen in den Blattwinkeln der gekappten höheren Triebe auswuchsen, als daß der untere Trieb, der bei einer lang gelassenen Rebe stets klein ausfallen wird, in Wuchs gekommen wäre. Ganz übereinstimmend mit Recht bin ich aber für folgende Maßregeln. Man gebe dem Weinstocke recht vielen Platz und senke nicht die unteren Reben überall in die Erde ein, damit sie Wurzeln schlagen, in der Meinung, je mehr Wurzeln der Stock in der Erde habe, je mehr Trauben werde man bekommen, wovon vielmehr das Gegentheil der Fall ist, da jede bewurzelte Rebe den Trieb hat, ein Stock für sich zu werden, und es dabei dann überall an der Wand zur Anbringung der wuchernden Reben an Platz fehlt, deren Augen oft nicht einmal Blüthen entwickeln. Man schneide ferner einen angesetzten Weinstock, nachdem man den Boden für ihn gut zubereitet hat, in den beiden ersten Jahren auf 2 Augen zurück, und lasse davon den Sommer über nur ein einziges wachsen, wodurch ein recht starker Trieb entsteht und man schon im 3ten Jahre recht lang schneiden kann. In Bardowick setzte ich einen so behandelten Weinstock an die Stelle, wo hinter dem Gossensteine einer Küche eine Tonne eingegraben gewesen war und ich das in der Nähe der Tonne fette Erdreich, bei einer umfangreichen Aufgrabung, mit der übrigen Erde gut hatte vermengen lassen. Er wuchs im 2ten Sommer 21 Fuß hoch mit mehreren Seitentrieben, brachte im 3ten Sommer 32 Trauben und im 4ten mehrere hundert. Man schneide ferner in den weiteren Jahren, so lange der Stock noch wuchert, lang, (10, 12, 14 Augen,) doch immer so, daß die entstehenden Triebe sich sämmtlich an der Wand so anbringen lassen, daß sie nicht allzu dicht oder gar verwirrt stehen, vielmehr die Trauben einen Halbschatten haben, indem sie weniger gut und schmackhaft werden, wenn

sie vollen Schatten oder volle Sonne haben, bei welcher letzteren Lage die Beere kleiner und deren Haut etwas hart bleibt. Man lasse ferner, wenn man nur Platz genug gelassen hat, den Geiz, (d. h. die kleinen Triebe, die den Sommer über in den Blattwinkeln neben einem stärkeren Auge austreiben,) ruhig sitzen; er ist eine Ableitung für den überflüssigen Saft, und macht das Auge, neben dem er sitzt, um so sicherer zu einem Fruchtauge, kann auch, wenn der Trieb stark genug wurde, im nächsten Jahre mit als Fruchtrebe benutzt werden. — Wird aber der Weinstock größer und sind die Triebe des vorhergehenden Jahres, vielleicht schon wegen großer Fruchtfülle des vorhergehenden Jahres, kleiner und dünner geworden, so fange ich, abweichend von Recht, an, immer kürzer zu schneiden, (8, 6, 5, 4 Augen,) um jährlich noch gute Triebe zu entwickeln, sehe durch recht kurzen Schnitt an Reben, die unten am Stocke sich finden, dahin, daß unten immer junges Holz sei, für welches bald hie, bald da einmal eine große alte Rebe, die ihr Tragholz nur noch in der Höhe hat, weggeschnitten wird, damit der junge untere Trieb an ihrer Stelle die Wand wieder emporlaufe. Uebrigens muß man im Frühlinge und Sommer verhüten, daß Reben unter das Lattenwerk kriechen, was die Ordnung bald hindert, auch die Reben im Frühlinge von alten Ranken und schwachen Geiztrieben säubern, und gilt die Regel, daß man das Anbinden der jungen Triebe nicht während der Blüthezeit des Stocks vornehmen soll. Sind die Trauben etwas herangewachsen, so können später die Spitzen der Triebe, wenn sie etwa überhängen und schatten, gestutzt werden. Es ist selten ein Arbeiter so unanstellig, der, wenn man selbst nur das Verfahren im Ganzen leitet, und ihm alle diese Operationen an einigen Beispielen am Stocke selbst deutlich macht, das Beschneiden des Weinstocks nicht ganz gut ausführen sollte, wobei ich nur immer empfehle, lieber zu lang, als zu kurz zu schneiden, und nachher das zu lang Gelassene nachschneide, wozu bei mehreren Stöcken ein paar Stunden hinreichen.

Man kann recht wohl den Weinstock schon im Herbste ganz zurecht schneiden, und ihn dann, um ihn gegen das Erfrieren zu schützen, auf den Boden niederlegen und mit Erde bedecken. Wo der Boden nicht allzu naß ist, leidet er durch das Einlegen in Erde nicht. Man muß aber im Frühlinge dann sorgen, den Stock zu einer Zeit wieder aufzunehmen, wo stärkere Fröste, selbst stärkere Nachtfröste von mehreren Graden nicht zu befürchten sind, indem der Stock sonst, der Luft und des Frostes ungewohnt, (eben so wie eine Pflanze, die an sich stärkeren Frost erträgt, wenn man sie im Zimmer durchwinterte und im Frühlinge hinaussetzt; ein Stiefmütterchen z. B. stirbt da schon von wenigen Frostgraden,) gar leicht Schaden nimmt. Ich habe dies mehrmals zu meinem Nachtheile erfahren, und nahm eingegrabene Stöcke nachher entweder erst ganz spät, oder bei regenichter Witterung auf, wo 6 bis 8 Tage lang, bis die Stöcke sich wieder an die Luft gewöhnt hatten, Frost nicht zu fürchten war, ließ auch früh aufgenommene Stöcke noch unangebunden 8 Tage lang nahe am Boden liegen, um sie nöthigenfalls wenigstens mit Stroh wieder zudecken zu können. Man kann auch die Weinstöcke im Herbste zusammenbinden, und nach eingetretenem stärkeren Froste mit Stroh gut umhüllen und wieder an die Wand befestigen. So leicht nimmt indeß der Weinstock im Froste nicht Schaden; sind die jungen Reben nur nicht zu dicht und beschattet erwachsen und gut reif geworden, so werden sie erst von 18—20° Frost beschädigt, und sterben erst bei etwa 22°; während das alte Holz selbst dann noch nicht stirbt, und der erfrorene Weinstock aus dem alten Holze oder selbst noch der Wurzel meistens bald rasch wieder austreibt. Wer daher durch häusliche Geschäfte sonst viel in Anspruch genommen ist, lasse seine Weinstöcke ruhig den Winter über an der Wand sitzen, und sorge nur, daß die Wurzel und der untere Theil des Stockes durch Dünger oder Stroh geschützt werden, damit im schlimmsten Falle der Stock hier wieder ausschlagen könne; erfriert der

Stock dann im 12ten, vielleicht 20sten Jahre einmal, so wird er dadurch auch wieder ganz verjüngt.

Nöthiger ist es, im Winter die Bäume der Pfirschen und Aprikosen mit Stroh gut zu bedecken, die sich so leicht nicht wieder heranziehen lassen; man thue dies aber erst, wenn der Baum stärkeren Frost von 8—10 Graden ertragen hat, indem sonst der Baum gegen den Frost weichlicher wird, und unter der Strohdecke eben so gut erfriert, wie ein unbedeckt gebliebener. Man bedient sich zum Schutze gegen Frost am besten der Strohdecken, die man leicht anfertigen läßt, indem über 2, in etwa 2 Fuß Entfernung hingelegte, haltbare Bohnenstangen Stroh etwas regelmäßig und hinreichend ausgebreitet wird, dann 2 andere Stangen, in der Richtung der unteren, darüber gelegt und durch Weeden oder Nägel an die unteren an mehreren Stellen so fest befestigt werden, daß das Stroh zwischen ihnen dauernd festgeklemmt ist. Man setzt solcher Decken mehrere vor den zu schützenden Baum, bis er überall bedeckt ist, und befestigt sie, gleichwie es bei Fensterläden geschieht, durch eine angebundene Querstange. Sie haben den Vortheil, daß man sie jederzeit leicht vorsetzen und bei milder Witterung wieder wegnehmen, auch wieder anwenden kann, um im Frühlinge die Blüthe gegen etwaigen stärkeren Nachtfrost und noch mehr die schon die Kelchhülle durchbrechenden jungen Früchte gegen solchen zu schützen. In der letzteren Periode schadet schon ein Frost von $\frac{1}{2}$ Grade, wenn er in der Nacht so lange anhielt, daß die junge Frucht durchfror; die Blüthe dagegen, wie ich durch vieljährige Beobachtungen weiß, nimmt so leicht durch Nachtfröste schon nicht Schaden. Ich habe seit dem harten Winter 1822 jährlich, und zum Theil absichtlich Beobachtungen über das Erfrieren der Obstbäume und anderer gewöhnlich im Garten vorhandener Gewächse angestellt, und bedauere, daß ich immer die Zeit noch nicht finden kann, die Resultate davon zusammen zu stellen. Ueber das Erfrieren der Gewächse im Winter 18$\frac{22}{23}$, wo der Frost bis auf 28° Reaum. stieg, schrieb ich eine

Abhandlung, die von der Akademie der Wissenschaften zu Harlem mit einem Preise beehrt wurde, und in deren Verhandlungen, Band 16, 1stes Stück, Harlem 1828, jedoch in's Holländische übersetzt, erschien. Ich wollte sie darauf auch deutsch herausgeben, wurde dann aber Ephorus und kam in Geschäftskreise, wo lange Versäumnisse nachzuholen waren, so daß ich der Amtsgeschäfte und Schreibereien so viele hatte, daß ich an eine Nebenarbeit gar selten kommen konnte. Fast ganz gleiche Theorie und ähnliche Beobachtungen hat nachher Hr. Professor Göppert aufgestellt in seinem Werke: „Ueber die Wärmeentwicklung in den Pflanzen," Breslau bei Max u. Comp. 1830, durch welches gleichfalls die ältere Theorie schon hinreichend widerlegt ist, daß der Frost die Gewächse tödte, indem er ihre Gefäße zersprenge, weshalb man denn von einem nassen Froste, von thauender Sonne ꝛc. immer besonders Nachtheile befürchtete. Ein Gewächs, als lebendiges Wesen, erfriert vielmehr, gleichwie das Thier, leichter, wenn es krank und beschädigt, schwerer, wenn es gesund ist, und giebt es für ein jedes Gewächs, je nach seiner Natur und dem besonderen Zustande, in dem es sich eben befindet, einen gewissen Kältegrad, den es nicht überleben kann. Ein **Cactus grandiflorus**, eine **Hoya carnosa** sterben, wenn sie längere Zeit im Winter im ungeheizten, wenngleich frostfreien Zimmer stehen; eine Verbene erfriert bei 4—5°, die Levkoje bei 7°, Goldlack bei 11—12° ꝛc. Gesunde Obstbäume, wenn ihre Triebe gehörig reif wurden, erfrieren schwer, Pfirschbäume erst bei 20—22°, und Aepfel, Birnen ꝛc. bei noch merklich höheren, länger anhaltenden Frostgraden. Gingen aber mehrere weiche Winter vorher, fast ohne Frost, wurden in einem nassen Herbste die Triebe nicht recht reif, so schadeten auch schon 18°, ja im März, wenn milde Witterung voranging, 14 bis 16°, und entsteht der Hauptschaden dann meistens in der Rinde des Stammes, häufig nahe an der Erde, wie noch nach dem Märzfroste von 1850 der Fall war, der mir viele Aepfel- und Birnbäume, und noch mehr Kirschbäume im Stamme,

meist nahe an der Erde, wo die Kälte in heller Nacht am stärksten gewesen war, so beschädigte, daß viele abstarben, anderen große Wunden geschnitten werden mußten; wobei ich indeß an einigen Kirschbäumen die interessante Bemerkung machte, daß, nachdem die Rinde vom Stamme sich 6—8 Zoll lang ganz losgelöset hatte, die bloße, vom Stamme getrennte Rinde im Stande war, sich den Sommer über zu verdicken, Holz zu bilden und so den Baum zu erhalten. — Ich will von den Resultaten meiner Beobachtungen, da dies einigermaßen zu der hier vorliegenden Sache gehört, nur noch bemerken, daß nasse Fröste nur denjenigen Gewächsen mehr schaden, die durch Nässe krank werden; daß Glatteis nicht schadet, als nur, wenn es durch seine Schwere die Zweige zerbricht, vielmehr eine schützende Decke abgiebt, und daß das Erfrieren der Bäume immer durch harte Winterfröste, nie durch leichtere Frühlingsfröste erfolgt, die wohl, wenn sie mehrere Grade betragen, eine Blüthe knicken, oder noch zarte junge Triebe zerstören, aber keinen Baum tödten können. Man muß also seine Espaliere hauptsächlich in den kalten Wintermonaten zu schützen suchen, und sich außerdem bestreben, sie gesund und kräftig zu erhalten.

Anhang II.

Verzeichniß

der

jetzt in meinem Besitze befindlichen Obstsorten,

welche am Schlusse der Brochüre über Probebäume, (Hannover bei Hahn, 1844,) noch nicht mit aufgeführt sind.

Indem ich hier das Verzeichniß der jetzt in meinem Besitze befindlichen Obstsorten vervollständige, bemerke ich, daß Pfropfreiser davon zu den früher angezeigten Preisen, (à 100 nach Wahl derer, die solche wünschen, zu 4 Thlr.; im Inlande 1 Thlr. weniger,) ferner zu haben sind, wenn desfallsige Wünsche zeitig im Winter an mich gelangen. Wer aber die unbekannteren Sorten etwa nochmals durchprüfen will, möchte sich in den nächsten Jahren an mich wenden, indem die Schwierigkeit der Unterhaltung einer Baumschule hieselbst und andere Umstände mich leicht nöthigen können, aus der Baumschule Alles, was nicht auch hier vorzüglich ist, zu entfernen, um

diese zu verkleinern. Für den Pomologen wird es von Wichtigkeit sein, daß er wisse, woher ich das Reis bezog, und will ich dieses mit Abbreviaturen beifügen, wobei bedeutet:

B.: Hr. Gewerbscommissair Bornmüller in Suhl; Böd.: Hr. Canzleidirector Bödiker in Meppen; Burch.: Hr. Justizrath Burchardt in Landsberg; C.: Commanns in Köln; D.: Diel; Dt.: Diettrich in Gotha; Dochn.: Hr. Gartendirector Dochnahl; Don.: Hr. Lieutnant Donauer in Coburg; Frd.: Frauendorf; H.: Herrnhausen; H. S.: Horticult. Society in London; J.: Hr. Medicinalassessor Jahn in Meiningen; L. oder Lieg.: Hr. Dr. Liegel; Luc.: Hr. Garteninspektor Lucas in Hohenheim; Mein.: die Societät in Meiningen; N. H.: die Societät in Neustadt an der Haardt; Pr.: die Societät zu Prag; Sch.: Schmidtberger in St. Florian; Th.: Hr. Thomson in England; Urb.: Hr. Pfarrer Urbanek in Majtheny in Ungarn; v. Fl.: Hr. Geheimer Rath und Finanzdirector von Flotow in Dresden; v. M.: Hr. van Mons; v. Tr.: Hr. Freiherr von Trauttenberg in Prag; v. H.: Hr. von Hartwiß in Nikita; v. Ht.: van Houtte und Papleu in Gent.

Auch woher das Reis weiter stammt, soll möglichst bezeichnet werden, als z. B. L. — D.: von Hrn. Dr. Liegel und weiter von Diel; Urb. — v. Ht. 2c.

Unter den schon in der Brochüre über Probebäume verzeichneten Sorten habe ich manche, bei deren Aechtheit auch nur geringer Zweifel war, möglichst aus mehreren Quellen nochmals bezogen, und hoffe, sie nach und nach sämmtlich ganz ächt zu haben.

Aepfel.

Calville, Schwefel-, Böd.; B. — D.
— Spitz-, v. Fl. — Kronb.
Carlsapfel, Urb.
Carolin, gelber Engl., Frd.
Carpentin, Nikitaer, v. H.
Catalonier, Pr.
Citronenapfel, süsser, v. Flotow — Müschen.
Codlin Keswick, Booth.
— Spring grove, Booth.
Completer noble, Frd.
Constanzer, Luc.
Cyder-Apfel, kleiner bittersüsser, Frd.

Deichzugsapfel, Pr. (ächt.)
Delicatesse de Monbijou, v. Fl. — Dt.
Dolai Skrasnoy, Booth.
Dominisca, L.; Burch.
Dutchess of Oldenburg, Urb. — H. S.; Booth.

Early sine qua non, Böd. — Frd.
Edelapfel, gelber (Golden noble) v. Fl. — Booth.
— Prybilas, Urb.
Emilie; Züllichau.
Erzherzog Franz, Urb. — Sch.
— Rainer, Urb.; v. Fl. — Wien.
Erzherzogin Sophie; Biondek bei Wien.
Everlosting red, Böd. — Frd.

Fancy, Barness, Böd. — Frd.
Feigenapfel ohne Blüthe, Pr. (ächt.)
Fleiner, kleiner, Luc.
Flushing Spitzenberg, Frd.
Freiherr von Trauttenberg, Urb. (Sämling von Urbanek.)
Fruchtbarer, v. Trauttenbergs, v. Tr.
Frühapfel, Americanischer, Dt.; Frd.
Fündling aus Bedfordshire, Booth; Urb.

Gendreville, Frd.
Goldammer, Burch.
Goldapfel, L.
Golden drop, Coes, Urb. — H. S.
Golden Lady, Frd.
Golden Rousseting, Frd.
Goldhämmerling, Luc.
Gotthard, grosser, Frd.
Grabenapfel, Frd.
Graf Cherrini, Biondek.
— Nicolaus Zichi, Urb. (Sämling von Urbanek.)
— Stephan Karolyi, Urb. (Sämling von Urbanek.)
Grauchen, ächter, Luc.
Grünling aus Hampshire, Böd. — Frd.
Gulderling, Multhaupts, Frd.
— Nikitaer Gold-, v. H.
— rother, Burch.

Hambledons deux ans, Urb. H. S.
Harrisons Newark, Urb. — L.; L.
Hechtapfel, weisser, Herrnhausen.
Herbstapfel, Hotzens (hiesiger Sämling).
— Woolmanns, Urb. — H. S.

Nonpareil, Americanischer, Urb. — Sch.
— Downtons, Urb. — Th.
— Flatts, Urb. — H. S.
— Holländischer, Pr.; Böd.
— Reddings, Urb. — H. S.
— Ross, Urb. — H. S.
— süsser (sweeting), Urb. — H. S.
— Sweeny, Urb. — H. S.
— Topfs, v. Tr.
— Vermonts, Mein.
Norfolk Storing, Frd.; L.

Oldeneel, Böd. — C.
Ostindischer Compagnieapfel, Böd. — C.

Packhorse, Urb.
Parmäne, Adams, B.
— Amerikan. Sommer-, L.
— Amerikan. süsse Winter-, v. Fl. — Baum.
— Baxters, Urb. — H. S.
— Claygate, Frd.; B.
— Herfortshire, B.
— Hormeads, Urb. — H. S.
— Hubards, Urb. — H. S.
— Parrys, Urb. — H. S.
— Tragtmorton, Böd. — Frauend.
— Whale muscal, Urb. — H. S.
— Yankee, Böd. — Frd.
Parmentier, Frd.; Urb. — H. S.
Pearsons plat, Frd.
Pepin Cambusnethan, Booth.
— Foxleigh, Urb. — H. S.
— Leyden, Urb. — H. S.
— Newton, Booth.
Pepin Schulz, Frd.; Pr.
— Sugar loaf, Urb. — H. S.
Pepping, Balduins rother, L.; v. Fl. — Bollw.; B. — Dt.
— Bullocks, v. Flotow — Metzger.
— Cambusnethan, Booth.
— Cocle, (Hahnenpepping,) Urb. — H. S.
— Court of Wick, Böd. — Booth; Dt.
— Duquesnez, Urb. — H. S.
— früher rother, (Early red,) v. Fl.
— grüner, Urb.; H. S.; L.
— Haggerston, Urb. — H. S.
— Holländ. Gold-, Böd. — Frd., (vielleicht der Gelbe Englische Winterpepping? vide Diel, Cat. 164.)
— Kews, Urb. — D. (Köstlicher von Kew?)
— Leadingtons grüner, Urbanek — Lieg.
— Leadingtons grauer, Bödiker — Frd.; Urb.
— London, Booth; Urb. — H. S. (vielleicht derselbe, der weiter unten Gr. Reinette aus London heißt.)
— Newton, Urb. — H. S.; L.
— New Rock, Urb. — H. S.?
— von Newington, L.
— Michael Henry, v. Fl. — Metzger; Urb. — L.
— Monstows, Böd. — Booth.
— Monstrous, v. Fl.; Baum.; Urb. — Sch.
— Murtokes, Lieg. — D.; Böd. — Frd.

Pepping, Nikitaer volltragender, v. H. nur *.
— Padleys, Urb. — Liegel; Böd. — Rinz.
— Robinsons, Urb. — H. S.?
— Rosen-, Pr.; Diel. (ächt.)
— rother, (Pipin red,) Booth.
— rother von Ingestrie, v. Fl. — Wiener Soc.
— weisser Kentischer, Diel, (ächt; war im früheren Verzeichnisse übergangen.)
— Tragtmorton, Böd. — Frauendorf.
Pijeon, neuer Engl., Booth.
Pomme d'Angres, Urb. — Dt.
Postoph, Sommer-, L. (wohl Weißer Sommer-Gewürzapfel.)
Prachtwalze, Ezestiner, Frd.
Prinzess de Würtemberg, v. Flotow — Bollweiler.
Prinzessin Anna, Biondek.
Punceal, Böd. — Frd.

Rambouillet, Frd.
Rambouillette, v. Fl. — Dt.
Rambour, Braunauer geflammter Winter-, L.
— Braunschweigischer Tafel-, Braunschw. Soc.
— Harrers, Burch.; L.
— von Orleans, Urb. — Sch.
Red Doctor-Apple, L.; Böd. — Frauendorf.
Reinette, Ansfelder, Urb. — Sch.
— Berliner, Urb.
— Bernhardts, Urb. — Sch.
— Bödikers, Böd. (Sämling von Bödiker.)

Reinette, Christs deutsche Gold-, Dochn.; v. Fl. — Kronberg.
— Christs gestreifte, von Flotow — Kronberg.
— Christs graue Gold-, v. Fl. — Kronb.
— Dahlberg, B. — Dt.; von Flotow — Dt.; Urb. — Dt.
— Dattenfelder Gold-, Bödiker — C.
— de Geers, (Baron von Geer,) B. — Diel.
— de Granville, Urb. — Dt. (ist die Pariser Rambour-Reinette.)
— de la Reine, Frd.
— Deussners gelbe Winter-, Böd. — C.
— Deutsche Gold-, L.; Urb.
— Dörells Ananas-, L.; Urb. — L.
— Dörells goldgelbe, L.
— — grosse Gold-, B. — Rinz; v. Fl. — Bollw.; (Hr. v. Flotow schreibt, sei nur die Orleans;) Böd. — Frd.; Diettrich.
— Dörells Rosmarin-, Urb. — Liegel.
— Donauers Herbst-, L. — Don.; Don.
— Double rouge de Breda, v. Fl. — Bollw.; B. — Dt.
— Doxaner rothe, Pr.; v. Fl. — Aehrenthal.
— Dubois Gold-, Dochn.; Böd. — Enghien.
— Engl. Quitten-, Urb. — L.
— Franche, Don.
— frühe Franz. Gold-, Urb.

Reinette, Gaspariks graue Ungarische, Urb. (Sämling.)
— gestreifte Winter-, Urb. (soll = Muscat-Reinette sein.)
— getüpfelte, L. (war ächt und = Carmeliter-Reinette.)
— Glasgow-, Booth (ist Reinette von Orleans.)
— Graf Canals fünffarbige, v. Fl. — Bollw.; Urb. — Dt.
— Graf Chotecks Gold-, Urbanek.
— Graf Sternbergs röthliche, B. — Pr.
— Graue Tyroler, Urb. — Wiener Soc.
— grosse aus London, Bödiker — Frb. (confr. London Pepin; soll auch = Cornwalliser Nelkenapfel sein [?])
— grosse gelbe, Urb. — Sch.
— grosse Wiener Gold-, Liegel.
— Joseph II., L.; v. Fl. — Bollw.; Urb. — L.
— Isabelle, Böd. — Enghien.
— kleine Engl., Dt.; Urb. — Dt.; v. Fl.
— kleine Gochsche, Urb. — Diettrich.
— kleine graue Birn-, Frb.
— kleine platte Gold-, v. H. (Sämling.)
— lange gestreifte, v. Fl. — Kronberg.
— Mascons späte Gold-, v. H. (vielleicht = Gäsdonker Goldreinette.)
— Mauers späte Winter-, Urb. — Dt.

Reinette, Meusers rothe Herbst-, B. — Diel; Böd. — E.
— Mönnichs Birn-, Urb.
— Neue grosse Gold-, Don.
— Neue Muscat-, Urb.
— Nikitaer gelbe Sommer-Gulderlings-, v. H.
— Nikitaer grüne, v. H. *† (Sämling.)
— Nikitaer Gulderlings-, *† v. H. (Sämling.)
— Nikitaer rothe, v. H. (Sämling.)
— Nikitaer süsse gelbe, *† v. H. (Sämling.)
— Oberhofmarschall von Salisch Gold-, Dochn.; Böd.
— Oesterreichische National-, v. Fl. — Sch.
— Oheim Michels, Böd.; E.; Frb.
— Ostens Rosmarin-, Urb. — Wiener Soc.
— Pauline de Vigny, v. Tr. Urb. — H. S.
— Pracht-, v. Fl. — Kronb. (scheint eine andere, als die von Diettrich verbreitete zu sein.)
— précieuse, Urb. — H. S.
— Radauer, Pr. (wird nach Schmidtberger und Urbanek = Orleans sein.)
— Richters grosse grüne, Lucas.
— Rothgestreifte Sommer-, Burch. (ächt.)
— Rothe Leder-, Luc.
— St. Lambert, Böd. — E.
— Szechenyi, Urb. (Ungarische Frucht.)

Sinap Sary, v. H. (der ächte, da Diels Gelber Apfel von Sinope der ächte nicht ist.)
Skiliankovoi, Booth.
Sommerapfel, Hasslors schöner, (H. fine Summer-Apple,) Böd. — Frd.
Sperberapfel, früher, L.; Pr.
Stoke Tulip, v. Fl.; Booth.
Streifling, Carrolls, L.
— Fechenbacher, Burch.
— Fraschdorfer, Burchardt; Böd. — C.
— Liegels edler Winter-, L.
— Nikitaer länglicher, v. H. (Sämling.)
— Nikitaer rother Herbst-, v. H. (Sämling.)
Strichapfel, gelber Gewürz-, Urbanek.
Süssapfel, Saliemores, Urb. — Liegel.
— Tallmanns, Böd. — Frd.
— Wetherills weisser, L.
Summer Rose, Urb. — H. S.
Sweeting Ladys, Frd.
Szercsica, Urb.; Böd. — Frd.

Tanarika, Booth.
Taubenapfel, Nikitaer weisser Sommer-, v. H. (Säml.) *†
— rosenfarbiger, Dt.
Tetowka, Booth.
Toogood, Böd. — Booth.
Tscheleby, Nikitaer, v. H. *† (Sämling.)

Veilchenapfel, Don. (soll platt, u. vom Diel'schen verschieden sein.)
Vicariatsapfel, Frd.
Weingartling, L.
Wildling, Bödikers, Bödiker. (Sämling.)
— Füllbacher, Don.
— von Jazygien, Urb.
Wiesling, L.
Woodgreening, L. — München, (Woods? Greening.)
Woolmanns Harvest, L.
Wunderapfel, v. Fl. — Kronb.

Zwiebelapfel, v. Fl. — Kronb.
— Braunauer, L.
— Topfs, v. Tr.

Birnen.

Ah mon Dieu, Auerbergs, Pr.
Alexandre, v. Fl. — Bollw.
Alexandre Bivort, J. — v. Ht.
Alexandre Lambre, J. — v. Ht.
Ambrosia, v. Flotow — Booth; Bödiker — Booth; Urbanek — H. S.; Zitzling.
Ananasbirn, v. Fl. — Bollw.
— Französische, Dt.
Angeline, v. Mons.
Angora, J. — v. Ht.
Apothekerbirn, Nikitaer grüne Herbst-, v. H. (Sämling.)
Armud Aksulu, v. H.
— Aschrapai, v. H.
— Begin, v. H.
— Bosdurghan, v. H.
— Gelintschek, v. H.
— Kutu, v. H.
— Mysk, v. H.; L.
— Nar, v. H.
— Orak, v. H.
— Sary, v. H.
— Schabinghirei, v. H.
— Sultaneh, v. H.

Beurré gris d'hyver nouveau ou de Luçon, J. — v. Ht.
— Langelier, Booth.
— magnifique, L. — Bollw.
— Molletts Guernsey, Urbanek — H. S.
— Morisets, Dochn.
— rouge nouveau, Booth.
— Spence, Booth; Frd.
— superfin, J. — v. Ht.; Booth.
— Thouin, Don. — Paris.
— verte van Mons, Don.; Mein. — Don.
— Wittemberg, Böd.
— Worontzoff, v. H. (Sämling.)
Bezi de St. Waast, J. — v. Ht.
— des Veterans, v. H.
Birne Aston Town, Frd.; Don.
Bischof Milde, v. Tr. (die ächte.)
Blanket, Sadsker Sommer-, Pr.
— Sicklers grosse müskirte, Prag.
— späte grosse Sommer-, Prag.
Bogenäckerin, Luc.
Bois Napoleon, J. — v. Ht.
Bonchretien Deschamps, Pr. — v. M.
— fondante, Urb. — H. S.
— Napoleon, J. — v. Ht.
— sans Pipins, v. Fl. — Bollweiler.
— Turque, Urb. — H. S.
Bon Gustave, J. — v. Ht.
Bonne après Noël, J. — v. Ht.
— d'Ezées, Urb.
Bourgemeestre, Urb. — H. S.
Bouvier Bourgemeestre, J. — v. Ht.
— d'Automme, Dochn.; Pr.
Broom Park, Urb. — H. S.
Buon Christiano, v. Tr. — Florenz.
Butterbirn, Bollweiler, L.; v. Fl. — Bollw.
— Capuciner, Frd.
— Christs vergoldete, Pr.
— Cinowesser Sommer-, Liegel.
— Copitzer, v. Fl. — Böhmen.
— Darmstadter, v. Fl. — Bollweiler.
— dickstielige späte Herbst-, v. Fl. — Aehrenthal.
— Diettrichs Winter-, L.
— Donauers Herbst, (Sämling von v. M.) Don.; L.
— einträgliche (lucratif) Dochn.
— Elisens, v. Mons ohne Namen.
— Erzherzog Johanns, v. Fl.; Wiener Soc.
— frühe, L.
— frühe volltragende Engl. Sommer-, Urb. — v. Tr.
— Goemanns, Böd. — C.
— Graf Canals Winter-, Pr.
— Graf Sternbergs Winter-, Prag.
— Haffners, Dochn.
— Jungbunzlauer weisse, Urb. — Pr.
— Kirchberger frühe Winter-, Luc.
— kleine grüne Sommer-, Böd.

Böd.; Frd.; (sind verschieden; die von Urbanek hat die Vegetation der Sommer-Dechantsbirn.)
Dechantsbirn, van Mons frühe, v. Hartwiß.
Delices de Charles van Mons, J. — v. Ht.
— de Lovenjoul, Urb. — v. Ht.; v. Fl. — Booth.
— de Jodoigne, J. — v. Ht.
De Saarlouis, Urb. — v. Ht.
Desirée van Mons, J. — v. Ht.
Dickbauch von Cerhennitz, Pr.; v. Fl. (letztere ist wohl = Brüsseler Zuckerbirn.)
Docteur Bouvier, Urb. — v. Ht.; J. — v. Ht.
— Capron, Urb. — v. Ht.; J. — v. Ht.
Double Philippe, Urb. — v. Ht. J. — v. Ht.
Doyen Dillen, J. — v. Ht.
Doyenne d'Alençon, J. — v. Ht.
— d'été, Burch.
— Goubault, Booth.
— panaché, B.
— Sentelet, J. — v. Ht.
Duchesse de Berry, Urb. — L.; L. — Bollw.
— de Mars, v. Fl.; Frd.
— d'Orleans, Booth.

Early Crawford, Don.; Böd. — Booth.
Eierbirn, Welsche, v. Fl. — Hohenh.
— Winter-, Luc.
Eltonbirn, Urb. — H. S.
Emilie d'Heyst, J. — v. Ht.
Enfant prodigue, J. — v. Ht.
Erndtebirn, Pr.
Erzherzogin, L.
Erzherzog Johann, Böd. — Frd.; (wohl dieselbe als supr. Erzherz. Johanns Butterbirn.)
Esmerald, Urb. — H. S.
Esperine, J. — v. Ht.
Eugen Fürst, L.
Eyewood, Urb. — H. S.?

Felix de Liem, Urb. — v. H.
Fentin, (Scutin?) Don. — v. M.
Fique de Naples, Booth; Urb. — H. S.
Fischäckerin, Luc. (Mostbirn.)
Flachsbirn, Winter-, B.
Flemish beauty, Urb. — H. S.
Fondante de Noël, Booth.
— de Près, Urb. — v. Ht.
— fine, Urb. — H. S.
Forme de Courtet, Urb. — v. Ht.
— de Delices, J. — v. Ht.
Forsters St. Michel, B.
Fortunée, J. — v. Ht.
Frankenbirn, v. Fl. — Hohenh.
Franc real d'été, Urb.
Frauenbirn, L.; Urb. — Diel.
Frauenschenkel, Luc.; Böd. — C.
Frühbirn, gelbe, J. — L.; Urb. — L.

Gabriele, wahre schöne, Dt.; Frd.; L.; Pr.
Geisshirtenbirn, frühe, Luc.
Gendesheim, Urb. — H. S.
Georg Podiebrad, Pr.; Schamal.
Gewürzbirn, Engl., L.
— Sicklers, Pr.
Girandoux, Pr. ächt; ohne Werth.
Glasbirn, L.

Mandelbirn, neue, (Nouvelle Amande,) L.
Marechall de la Cour, J. — v. Ht.
Margarethenbirn, Hannov., (hiesige Frucht.)
Marie Louise, D.; Urb. — Dt.; v. Fl. — Bollw.; Don. — Belgien; Booth; Mein.
Marotte, Bückeburg — v. M.
Mathilde, v. Mons ohne Namen.
Melonenbirn, Westphälische, Urb.; Lieg.
Millot de Nancy, J. — v. Ht.
Mönchsbirn, Urb. — L.
— edle, L.
Monarque, Knights, Urb. — H. S.
Mostbirn, grüne, Luc. (Mostobst.)
— Lemps, Luc. (Mostobst.)
Mr. le Curé, Urb. — H. S.
München de Gand, Pr.
Muscatellerb., Dörells Herbst-, v. Fl. — Mähr. Soc.; L.
— Duhamels wahre königl., Urb.; Frd.
— grosse lange Sommer-, Urb. — Dt.
— grüne Herbst-, Pr.
— Jahns gelbe Früh-, J.
— Oesterreichische, Urb. — Liegel.
— Sicklers lange grüne Sommer-, Pr.
— Troppauer goldgelbe, v. Fl. — Bollw.; Urb. — L.

Napoleon d'hyver, Urb.; (wird die gewöhnliche sein.)
Nina, v. M. ohne Namen.
Nouveau Poiteau, J. — v. Ht.; Urb. — v. Ht.
— Simon Bouvier, J. — v. Ht. Urb. — v. Ht.

Olandsbirn, v. Fl. — Metzger.
Orpheline d'Enghien, Belgien.
— ou Aremberg, Enghien; Böd. — E.; Herrnh.; (wird Hardenponts späte Winter-Butterbirn sein.)

Paradenbirn, v. Fl. — Kronb.; (ist nicht die Diel'sche.)
Paridons d'hyver, Pr.; Urb. — Prager Soc.
Passa tuti, Brüsseler, Pr.
Paulsbirn, Luc. — Diel (Kernfrucht.)
Paul Thielens, Urb. — v. Ht.
Pene buna, v. Tr. — Florenz.
— Spada, v. Tr. — Florenz; (ist Beurré blanc.)
Pengethly, Urb. — Th.
Pfingstbirn, L.
Pfundbirn, Fischers, (hiesige Frucht ††.)
— Ustroner, v. Fl. — L.
Philippe Double, Urb. — v. Ht.
Pie IX., J. — v. Ht.
Pilogie, Urb. — H. S.
Pitfour, v. Fl. — Booth.
Poire Audibert, v. H.
— Davy, J. — v. Ht.
— d'horticulture, v. Fl. — Bollweiler.
— episcopale, v. Tr. — Simon Louis.
— Leon Leclerc, J. — v. Ht.; Booth.

Poire Napoleon, Booth.
— noble d'été, Don. — Booth.
— pomme, Urb. — H. S.
— Prevost, J. — v. Ht.
— Royale de Paris, Don. — Paris.
Poiteau, Don. — v. M.
Pommeranzenbirn, van Mons kleine Winter-, v. M. ohne Namen.
Prinzessin Marie, Urb.; v. Fl. — Bollweiler; (heißt auch Millot de Nancy.)
Pinzess Royal, Grooms, Urb. — H. S.
— von Oranien, Frb.; Urb.

Rameau, Urb. — v. M.
Reine des Belques, Frb.
— des poires, B.
Retour de Rome, J. — v. Ht.
Rommelterbirn, Luc. (Mostobst.)
Rousselenk, Urb. — Th.; Booth.
Rousselet de Coster, J. — v. Ht.
— double, J. — v. Ht.
— Griesers, Biondek.
— grosse, L.
— Jamain, J. — v. Ht.
— kleine Sommer-, Pr.
— Nikitaer Sommer-, v. H. (Sämling.)
— Prince de Ligne, L.; Urb. — L.; (ist wohl Comperette.)
— Strohbachs Sommer-, Prager Soc.

Salis, v. M. ohne Namen.
Salzburgerbirn, L.
Salzburgerbirn v. Adlitz, Urb. — Schmidtberger.
Sans pareille, L. — Bollw.
Schelmbirn, v. Fl. — Müschen; Biondek.
Schmalzbirn, Herborner, Urbanek — Schmidtberger.
— von Delitz Sommer-, Bödiker.
— zimmtfarbige, D.; Dochn.
Schneiderbirn, Luc. (Mostobst.)
Schwaneneierbirn, Urbanek — Wiener Societät.
Seedling Dearbornes, B.
Seigneur, J. — v. Ht.
— d'Esperin, Urb. — v. Ht.
Senfbirn (hiesige Frucht.)
Sentelet, Don. — v. M.
Seutin, J. — v. Ht.
Septemberbirn, v. Fl. — Kronb.
Sifflet, Pr.
Soldat laboureur, L.; Belgien; J. — v. Ht.; Frb.
Sommerbirn, edle, L.
— lange grüne, Urb.
— schönste, L.
— Steffens, L.
— Türkische müskirte, Frb.
Soodbirn, Oyler.
Soulange Bodin, v. H.
Souvenir de Simon Bouvier, J. — v. Ht.
Speckbirn, graue, Pr.
Spinka, Schamal.
St. Augustus, Mein.
St. Germain Blume, v. H.
— nouveau, Booth.
— roux, v. H.
— van Mons, v. H.
St. Michael l'Archange, Booth.

Superfondante, v. Fl. — Bollw.
Suprême de Merlet, L.
Surpasse Cressane, J. — v. Ht.
Susanne, v. M. ohne Namen.
Suzette de Bavay, Belgien; Booth.

Tafelbirn, Kopertz'sche fürstliche, Dt.
— Türkheimer, Urb. — Dt.
— v. Delitz, Böb.
Tarde en Rapport, Bückeburg — v. M.
Theodor Körner, v. M. ohne Namen.
Thomson, Urb. — H. S.; v. Fl. — Metzger.
Tillington, Urb. — Th.
Tour de la Chine, Urb.
Tresorbirn, Frb.
Triomphe de Jodoigne; J. — v. Ht.
Triumph der Pomologie, Zitzling; Urb. — Dt.; v. Fl. — Diettrich.

Ursula, Bückeburg — v. M.
Uxbridge, Pr. — v. M.

Van Asche, J. — v. Ht.
Van Mons, J. — v. Ht.
Villain XIV., Pr.
Vineuse d'Esperen, J. — v. Ht.
Virgouleuse, Obermayers, Urb. — Prager Soc.
Vrai Canning, L.; (ist eine andere, als die ich bisher hatte, und = Winter-Dechantsbirn ist.)

Weinbergsbirn, Pr.; Böb. — C.
Weissbirn, alte Böhmische, Pr.
— Doxaner, Pr.
— königliche, Frb.
Whitefield, Urb. — H. S.; v. Fl. — Metzger.
Wildling von Einsiedel, Luc. (Mostbirn.)
— von Moncondroiceu, H.
— von Montigny, L.; Urb.
— Sterkmanns, L.
— von Trauttenbergs, v. Tr.
William, Booth.
Windsor Pear, v. Fl. — Booth.
Winterbirn, Benateker, Pr.
— Fingers späte, Urb. — Diettrich.
— Teplys grüne, v. Fl. — Aehrenthal.
— Wahlische, Urb. — Sickler.
Wolfsbirn, Luc. (Mostbirn.)
Wormsley Grange, Böb. — C.

Zapfenbirn, grosse goldgraue, Prager Soc.
— grosse Sommer-, Burch.
Zephyrin Gregoire, J. — v. Ht.
Zuckerbirn, Böhmische lange grüne, v. Fl. — Aehrenthal.
— graue Herbst-, Urb. — Schmidtberger.
— grosse Winter- von Zent Balas, Böb. — Frb.
— Heyers, von Mons ohne Namen.
— Lövener, Frb.
Zuckerrousselet, Credes, Pr.
Zwiebelbirn, Meissner, L.; Pr.
Zwiebotzenbirn, L.

Pflaumen.

Sorten, bei denen nicht bemerkt ist, woher ich sie bekam, erhielt ich sämmtlich direct von Herrn Dr. Liegel.

Aprikosenpflaume, Braunauer gelbe, Mein.
— Braunauer neue, Böd.
— Dörells neue.
— Hlubecks.
— von Trauttenbergs rothe.

Bernsteinzwetsche.
Bleekers Scarlet, Booth.
Buhl Eltershofen.

Caledonian, wahre.
Columbia, Booth.

Damascene, Dieffenbachs schwarze.
— Dochnahls.
— frühe Leipziger.
— Kochs gelbe Spät-
— Mayers rothe.
— Orderkas.
— Trummers violette.
— Urbaneks schwarze.
— Zahlbruckners violette.
Damson Shropshire, Booth.
Dattelzwetsche, Nikitaer.
— rothe.
— Ungarische.
— violette, J.
Diapre, Kooks neue.
— wahre weisse, Böd.
— weisse.
Drap d'or d'Esperen, J.

Eierpflaume, blaue.
— dunkelblaue.
— marmorirte.
— Nienburger, (hiesige ** tragbar!)
— Oberdiecks gestreifte.

Frühdamascene, Berlets.
— Friedheims rothe.
— Keindl's.
Frühpflaume, Burchardts gelbe.
Frühzwetsche, Biondecks.
— Eugen Fürsts.
— gelbe, Mein.
— kleine blaue.
— Liegels.
— Lucas.
— Nikitaer blaue.
— Radlkofers, rothe.

Gonnes green Gage, Urb.
Graf Gustav Eger.

Hahnenhode, Nikitaer.
Hauszwetsche, Rossys frühe.
Herbstpflaume.
— Schamals, Schamal; L.
Herrnpflaume, neue.

Jackson.
Jefferson, Urb.; Booth.
Jerusalemspflaume, Jahns, Meiningen.
Imperatrice, Ikworths.
Imperiale blanche, Herrnh.
Inselpflaume, grüne.

Kaiserin, neue weisse.
Kaiserpflaume, Sharps.
Kaiserzwetsche, frühe, Luc.

Kirke.
Königspflaume, Behrens.
— Braunauer.
— rothe süsse.
— späte.

Large green Drying, Urb.
Lepine, J.
Louisante, Schieblers, (erzogen von Hrn. Gartenmeister Schiebler in Celle.)

Mamelonrée.
Maraichère.
Mirabelle, aprikosenartige.
— Arks doppelte.
— Bohns gestreifte.
— grüne.

Perdrigon, späte.
Pfirschenzwetsche, Frankfurter, Bornmüller.
Pflaume, Binghams, Booth.
— Coopers grosse rothe, Urbanek.
— Diamant-, Booth.
— Norberts.
— unvergleichliche.
— violette October-
— von St. Etienne.
Procureur.

Reineclaude, Aloise, B.
— Bavays.
— de Guigne.
— diaphane, Urb.
— d'Octobre, Booth.
— extra.
— Gonnes grüne.
— rothe.
— Vasseurs.

Reineclaude, von Berlepschs grüne.
Rosenpflaume, Urbaneks, Urb.
Rudolphspflaume.

Sämling, Ponds.
Schöne von Riom.
St. Clara.

Topaz, Booth.

Verlorene Sohn.

Waran Erik.
Weinpflaume, neue aus Yorkshire.

Zwetsche, Bazaliczas grosse blaue.
— Berlepsch's violette.
— Dolaner.
— Fellemberger, Don., (ist die Italiänische.)
— frühe grüne.
— Gartenzwetsche.
— Gisbornes.
— grosse blaue Nikitaer.
— Hakels grosse.
— Hruschower, Schamal.
— Liegels.
— Porschs rothe.
— Rubens Burgunder-
— Schmidts rothe.
— von Hartwiss gelbe.
— Wissinger'sche.

Kirschen.

A. Auf süßem Grundstamme.

Adams Crown, Urb.; Booth.
Adler, schwarzer, Booth.

Knorpelkirsche, Esperins, Urb.; Dochn.
— Gotthelf Tilgeners schw., Diettrich.
— grosse späte schwarze, Frd.
— Kochs späte schwarze, Dt.
— Kratos (hiesige.)
— Lampens schwarze, Dt.; Meiningen.
— purpurrothe, Herrnh. Mein.
— Schroecks späte rothe, Meiningen.
— Szuckscr schwarze, Urb.
— Wenzelicks bunte, Pr.
— Zdechowitzer schwarze, Urb.

Königskirsche, Mein.

Mai-Herzkirsche, grosse süsse, L.; J.
— süsse, L.; J.

Monstreuse de Bavay, Pr.; Dochn.
Muscateller, schwarze, Mein.

Napoleon, Urb.
Nouvelle Royale, Frd.

Perl-Knorpelkirsche, Mein.; Dt.
Prachtkirsche, Prager, Pr.

Reine Hortense, Pr.; Dochn.
Riesenkirsche, Hedelfinger, Luc.
Rosenobel, Burch.

Seckbacher, L. — Truchseß.
Septemberkirsche, Fürsts schw., L.; Urb.

Turkine, Mein.

Wobecuice, Pr.

Zwitterkirsche, Prager, Pr.

B. Auf saurem Grundstamme.

Cerisier à gros fruit rouge pâle, Böd.; (ist wohl Hybride von Laeken.)
— Juinat, Mein.

Excellente Portugaise à courte queue, Böd.

Herzogin von Angoulême, Urb.

Kirsche, Polnische, Urb.
— wohltragende Holländ., Frauendorf; Mein.

La Rose, (Larose?) Mein.
Le Mercier, Mein.

Nonnenkirsche, grosse, Dt.; Meiningen.
Nordweichsel, Urb.

Pommeranzenkirsche, Mein.

Roi de Prusse, (Glaskirsche,) Prager Soc.

Schattenmorelle, Booths späte.
— grosse doppelte.
— grosse späte.

Weichsel, Bettenburger, grosser Gobet, L.; Mein.
— deutsche Pelz-, Frd.
— grosse Frauendorfer, Frd.
— Mühlfelder, Urb.
— Pyramiden-, L.
— Straussweichsel-, Mein.

Nachtrag.

Ueber den Gestreiften Rosenapfel finde ich noch die von Herrn Dechanten Mandel zu St. Florian auf der Versammlung der Land- und Forstwirthe zu Salzburg, mitgetheilte Notiz, daß dieser Apfel vom Caplan Velten aus Samen erzogen ist. Er ist also vom Tulpenapfel verschieden, und werde ich die rechte Sorte haben.

Die Hannover'sche Margarethenbirn wird, wie junge Früchte von 1852, nebst der Vegetation mich bereits schließen lassen, dieselbe sein, wie Diels Abdonsbirn, (Catal. 2te Fortsetzung Nr. 397,) die Diel im Systeme **III.**, S. 203, auch wohl schon als Kleine gelbe Frühbirn beschrieben, dort aber zu gering geschätzt hat. Die im Systeme angegebene frühere Reife bezog sich etwa auf warme Jahre.

Lampens schwarze Knorpelkirsche, die der größer werdende Baum erst 1852 in ihrer Vollkommenheit lieferte, reifte 1852 später, erst mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche und Lauermann, blieb dunkelbraunroth, (so daß sie allerdings schwarzbraune, statt schwarze, heißen muß,) und zeigte sich völlig ächt. Sie war recht groß, oben und unten stark abgeplattet, mit starkem Stempelgrübchen und weiter, tiefer Stielhöhle; an beiden Seiten merklich breitgedrückt, mit flachen Furchen; Fleisch heller, als die Hautfarbe, Saft mäßig stark gefärbt, reichlich vorhanden; Geschmack vorzüglich, durch feine Säure erhaben. Wenn der Baum, wie die Gubener Truchseß meldeten, bei mehrerem Alter voll trägt, ist sie sehr schätzbar.

Auch die Larose lieferte erst 1852 vollkommene, recht große und schöne Früchte, wird Glaskirsche sein, war sehr kenntlich durch ihre Herzform, oder vielmehr durch eine vorgeschobene stumpfe Spitze, als ob die Kirsche nach dem Stempelpunkte hin mit zwei Fingern zusammengedrückt worden wäre, und paßte sehr auf das, was Diettrich (III. S. 267) von der Kirsche der Königin Hortensia, Larose, nach Poiteau, angiebt.

Liegels süße Frühweichsel zeigte ihren Werth erst recht 1852, nachdem der früher durch Frost am Stamme beschädigte Baum wieder gesund ist, verdient recht häufigen Anbau und wird die Spanische Frühweichsel entbehrlich machen. Sie war von dieser durch etwas mehr Größe, beträchtlich kürzeren und stärkeren Stiel, stärkere Abplattung an Stiel und Stempelpunkte, und rascheren Eintritt der vollen Reife mit recht mildem Safte, hinreichend verschieden, sprang in lange anhaltendem Regenwetter nicht auf, und trug wieder voller, als die Spanische Frühweichsel, die viele junge Früchte durch zwei heiße, um den 10. Juni eintretende Tage verlor, welche den Pflaumen wenig, den Kirschen größtentheils sehr schadeten, und den spätesten Süßkirschen, die voll angesetzt hatten, Alles nahmen. — Ob unsere Frucht die von Truchseß beschriebene, wenig gelobte süße Frühweichsel sei, was sehr wohl sein kann, wenn Truchseß durch schlechten Standort des Baums unvollkommene Früchte hatte, blieb unentschieden, weshalb sie vorerst besser den Namen Liegels süße Frühweichsel behält.

Unter den größeren Baumschulen in unserm Lande, in denen die besten richtig benannten Obstsorten zu haben sind, kann ich nachträglich auch noch die des Herrn Marx zu Harburg nennen, der 1852 von mir Reiser einer Auswahl von Obstsorten erhielt.

Auch Hr. August Franke zu Spießingshol bei Bad Rehburg, der eine Baumschule von circa 2 Morgen unterhält, hat sich für nächstes Jahr ein angemessenes Obstsortiment erbeten.

sammten **Obst- und Weinbau.** Als Centralblatt der Pomologie, umfassend die Kenntniß, Erziehung, Pflege und Benutzung der Obstpflanzen und ihrer Früchte. Mit den Bildnissen der berühmtesten Pomologen und Abbildungen der neuesten Obstsorten, nebst Plänen und Tabellen. Herausgegeben im Vereine praktischer Pomologen von F. J. **Dochnahl.** I. Jahrg. 1s Heft. Mit 1 illum. Abbildung und 1 Tabelle. gr. 8. geh. 1 fl. 30 kr. od. 22 gr.

Inhalt: Vorwort. Einleitung. Obstkunde. Pomologische Grundregeln für alle Obstfreunde. Beschreibung neuer Obstsorten. Nro. 1. Haffner's Butterbirne (Dochnahl). Nro. 2. Kandelbirne. Nro. 3. Grabenbirne. Ueber einige Frühapfelsorten, besonders über den rothen astrachanischen Sommerapfel. Obstpflanzenzucht. Ueber die Erzeugung neuer Obstfrüchte. Ueber Behandlung der Birnensaat. Ueber den Werth hochstämmiger Birnenwildlinge. Ueber die Zucht der Zwetschenbäume. Erziehung der Obstbäume ohne Pfahl. Obst- und Weinbau. Beiträge zur Geschichte der Pomologie in übersichtlicher Darstellung. Anwendung und Wirkung des Baumschnitts nach seinen Hauptzwecken, den obwaltenden Verhältnissen und der Zeitperiode. Ueber das Auffüllen alter erwachsener Obstbäume; ein Mittel, die Gesundheit derselben zu fördern und den Obstertrag zu erhöhen und zu sichern. Erziehung und Schnitt der Kernobstpyramidenbäume. Einiges über die Behandlung und Pflege alter Obstbäume. Das Gedeihen der Obstsorten, welche keine gesunde Bäume liefern, als Hochstämme zu sichern. Anhang. Pomologische Correspondenzen. Anzeigen.

Sach- und Namenregister, allgemeines, zu den ersten XXV Jahrgängen der **Flora** oder allgemeinen botanischen Zeitung von 1818 — 1842. Bearbeitet von J. K. Hasskarl. Mit einer Vorrede von Dr. **A. E. Fürnrohr.** 8. geh. 6 fl. od. 3 Thlr. 12 gr.

Schenk, Dr. A., Flora der Umgebung von Würzburg. Aufzählung der um Würzburg vorkommenden phanerogamen Gefässpflanzen. Ein Beitrag zur Flora von Bayern. 8. geh. 1 fl. 36 kr. od. 1 Thlr.

Topographie, naturhistorische, von **Regensburg.** In Verbindung mit Forster, Herrich-Schäffer, Koch, v. Schmöger und v. Voith bearbeitet von Dr. **A. E. Fürnrohr.** (In 3 Bänden.) Erster Band, den geschichtl. klimatolog. und geognost. Theil enthalt. Zweiter Band, die Flora von Regensburg enth. Dritter Band, die Fauna enth. Mit einem

Stahlstiche (Hoppe's Portrait). 1 illum. geognost. Karte und 2 meteorolog. Tafeln. 8. 3 Bde. 6 fl. od. 4 Thlr.

Bei dem regen Interesse, mit welchem gegenwärtig von allen Ständen das Studium der Naturwissenschaften betrieben wird, dürfte die vorstehende Schrift sich um so mehr einer beifälligen Aufnahme zu erfreuen haben, als sie nicht nur einen durch frühere Forschungen längst klassisch gewordenen Boden von dem heutigen Standpunkte der Wissenschaft aus zu beleuchten, sondern auch diese Aufgabe in einer Ausdehnung und Vollständigkeit zu lösen versuchte, wie sie unsers Wissens noch von keiner Gegend des deutschen Vaterlandes vollendet vorliegt. Der I. Band enthält in dem geschichtlichen Theile eine genaue Zusammenstellung und Würdigung dessen, was von den ältesten bis auf die neuesten Zeiten in Regensburg für die Erweiterung und Förderung der naturhistorischen Studien geschehen ist; in dem klimatologischen, von Professor v. Schmöger bearbeiteten Theile die Resultate 60jähriger meteorologischer Beobachtungen, wie sie kaum von einer andern Stadt bekannt sein dürften, und in dem geognostischen Theile eine getreue, bis in's Speziellste gehende Schilderung der bisher nur unvollkommen bekannt gewesenen Verhältnisse der Gebirgsformationen um Regensburg durch den um die vaterländische Geognosie so sehr verdienten Herrn Oberstbergrath v. Voith. Die beigegebenen graphischen Darstellungen, welche den mittlern Barometer- und Thermometerstand zu versinnlichen bestimmt sind, so wie der dem Titel zur Seite stehende, wohlgelungene Stahlstich, das Brustbild Hoppe's, des Nestors der deutschen Botaniker, mit grösster Treue wiedergebend, dürften diesem Bande noch zur besondern Empfehlung gereichen, und vorzüglich letzterer den zahlreichen Freunden und Verehrern des Originales willkommen seyn. Der II. Band enthält die Flora von Regensburg, nach Zuccarini's Andeutungen bearbeitet, so wie eine geognostisch-botanische Karte des für den Zweck dieser Schrift abgemarkten Gebietes, und der III. ist der Fauna gewidmet. Die auf dem Titel genannten Namen der Männer, die dem Herausgeber bei seinem Unternehmen hülfreiche Hand geboten haben, dürften für die Gediegenheit der Bearbeitung der einzelnen Fächer die beste Bürgschaft gewähren.

Vetter, K., der Blumenfreund, oder: Praktische Anweisung zum Anbau 100 auserlesener Sommer- und dauernder Gewächse, unter Beisetzung ihrer botanischen Benennungen nach Linné, ihres Vaterlandes, der zu ihrem Gedeihen erforderlichen Erdart, ihrer Vermehrungsweise, Krankheiten, und derselben Heilmittel, dann der zweckmässigsten Behandlung in jeder Jahreszeit. Insbesondere einer eigenen Methode, vielen und zum größten Theil gefüllte Blumen hervorbringenden Levcoien-Samen zu erzielen. Ein verläßiges Hülfsbuch für Blumenliebhaber. Mit einem colorirten Titelk. und mehreren Abbild. gr. 8. 1 fl. 24 kr. od. 20 gr.

